



SUGO ARTIGANALE

Nieuw in vers
Nouveau en frais

Deze smaakvolle sauzen zijn bereid met respect voor traditie. De Italiaanse ‘pomodori’ en de verse ingrediënten zorgen voor een pastasaus gemaakt op maat van de Chef. Overheerlijk en altijd van een constante kwaliteit. Deze sauzen zijn ideaal in combinatie met onze verse, gevulde of gekookte pasta. En belangrijk, al onze sauzen bevatten geen kleur- en bewaarstoffen.

Ces sauces savoureuses sont préparées dans le pur respect de la tradition. Grâce aux ‘pomodori’ italiens et à la fraîcheur des ingrédients on obtient une sauce prête à l’emploi pour les chefs. Ces délicieuses sauces, d’une qualité toujours constante, sont idéales avec toutes nos pâtes fraîches, précuites ou farcies. Et surtout, nos sauces ne contiennent aucun colorant ou agent de conservation.

SUGHI CLASSICI

Italiaanse pomodore saus

Voor onze pomodore saus worden enkel de beste tomaten geselecteerd uit ‘the Food Valley’ in Italië. Door de vele uren zon bevatten ze voldoende natuurlijke suikers en zijn ze heerlijk zoet. Bovendien zorgt het aanfruiten van de tomaten met de ui ervoor dat er geen extra suikers nodig zijn. Deze saus is perfect om zo te serveren of om zelf mee aan de slag te gaan.



Italiaanse bolognase saus

Combineer de pomodore saus met gehakt van Belgisch rund en er ontstaat een heerlijke bolognase saus. Het vlees wordt kort maar krachtig gebakken waardoor deze zijn smaak behoudt en sappig blijft. Dit in combinatie met een subtile kruidenmengeling en je krijgt een hemelse saus.



Witte roomsaus

Deze saus op basis van volle melk en volle room is de perfecte saus om zelf mee aan de slag te gaan.

SUGHI PRONTI

Italiaanse tomatensaus met groenten

De Italiaanse pomodore saus werd verrijkt met verse groenten waaronder gegrilde ui, wortel, courgette, aubergine en paprika.



Italiaanse Arrabiata saus

Een pittige saus ! De peperoncino rosso en de gegrilde rode paprika’s zijn een waar feest voor je smaakpapillen.



Italiaanse tomaat mascarpone saus

Deze smeulige en romige tomatensaus is gemaakt met volle romige mascarpone van eerste kwaliteit.



Italiaanse carbonarasaus

Deze saus is een echte Italiaanse klassieker. Deze traditionele saus wordt gemaakt met eerste kwaliteit Pancetta, Parmigiano Reggiano, witte wijn, volle room en afgewerkt met eidooier.



Sauce italienne ‘Pomodoro’

Pour notre sauce ‘Pomodoro’ nous avons sélectionné les meilleures tomates italiennes de la ‘Food Valley’. En raison des nombreuses heures d’ensoleillement, celles-ci sont délicieuses en naturellement sucrées. De ce fait, aucun sucre supplémentaire n’est nécessaire lors de la saisie des tomates avec les oignons. Cette sauce est parfaite pour être servie telle quelle ou en tant que base pour d’autres préparations.

Sauce bolognaise italienne

En mélangeant la sauce ‘Pomodoro’ avec du haché de boeuf belge, on obtient une délicieuse sauce bolognaise. La viande est cuite rapidement, à haute température, afin qu’elle conserve sa saveur et reste juteuse. On y ajoute un mélange subtil d’épices et on crée ainsi une sauce divine.

Sauce blanche à la crème

Cette sauce à base de lait entier et de crème est la base parfaite pour toutes vos préparations.

Sauce tomate italienne aux légumes

La sauce ‘pomodoro’ italienne a été enrichie avec des légumes frais: des oignons grillés, des carottes, des courgettes, des aubergines et des poivrons.

Sauce italienne Arrabiata

Une sauce épice ! Le peperoncino rosso et les poivrons grillés sont un vrai régal pour vos papilles.

Sauce italienne au Mascarpone

Une sauce tomate crémeuse et onctueuse élaborée à base mascarpone de première qualité.

Sauce italienne Carbonara

Un grand classique de la cuisine italienne, la Carbonara est une sauce traditionnelle à base de Pancetta de premier choix, de Parmigiano Reggiano, de vin blanc, de crème et des jaunes d’oeufs.