

# Mariage entre sauces et snacks

## 5 associations magnifiques entre sa

### FRICADELLE VÉGÉTARIENNE MORA ET MAYONNAISE VÉGANE

Les alternatives végétariennes ou végétaliennes gagnent chaque jour en popularité, et ce sera encore plus vrai dans les prochaines années. Y compris du côté des snacks. Voulez-vous proposer une véritable alternative à vos clients végétariens (ou allergiques) ? La Mayonnaise Végane de Pauwels est le choix tout indiqué : 100 % végétale et dépourvue d'allergènes.



### VIANDELLE® MORA ET MAYONNAISE JALAPEÑO

Les saveurs épicées plaisent depuis plusieurs années et ont conquis une bonne partie de la clientèle des friteries. La Mayonnaise Jalapeño de Pauwels a certainement sa place au sein de votre établissement. Agréablement corsée, elle rend un surprenant hommage à la culture mexicaine. Conjugée à une délicieuse Viandelle épicée de Mora, vous avez là une association canon.



### RIBSTER® MORA ET SAUCE BARBECUE

La Sauce Barbecue de Pauwels apporte de nouvelles sensations gustatives à n'importe quel snack. C'est un produit phare depuis plusieurs années, surtout grâce aux spécialités de grillades en vogue pour le moment. Cette sauce aux herbes et son authentique goût fumé se marient tout aussi bien avec le Ribster® de Mora ou donnent une touche particulière au Poulycroc® de Mora.



### CROQUETTES DE CARBONNADES VAN GELOVEN ET SAUCE MAMMOUTH ÉPICÉE

Une carbonnade à emporter ? Oui, c'est possible ! La Croquette de Carbonnades Van Geloven combine le meilleur des deux mondes : une carbonnade cuisinée façon grand-mère sous une enveloppe croquante. Servez-la avec la surprenante sauce Mammoth de Pauwels : une sauce tomate crémeuse et légèrement sucrée, avec du curry madras et des oignons.



### SNACKS DE BOURGONDIËR ET MAYONNAISE À LA TRUFFE

Bon nombre d'établissements horeca constatent un engouement pour la Mayonnaise à la truffe. Surtout par la mode de la Haute Friture, mais comme c'est si bon, peu importe d'où provient cette tendance. Le pouvoir d'attraction de la Mayonnaise à la truffe ? Elle valorise n'importe quel snack. Un petit pain bien garni, un hamburger ou une salade deviennent une fête en un tournemain.



Van Geloven  
Berkebossenlaan 1 | 2400 Mol | Belgique  
T: +32 (0) 14 82 97 30 | info@vangeloven.com  
be.vangeloven.com