

LIEBE KOLLEGEN,

DIE SAUCE IST DIE KRÖNUNG JEDES GERICHTES. DER SAUCIER FINALISIERT DEN TELLER MIT DEM TÜPFCHEN AUF DEM 1. UNSER TRAUM WAR ES AUTHENTISCHE SAUCEN HERZUSTELLEN, DIE UNS ÜBERZEUGEN.



WAS BRAUCHT ES FÜR EINE GUTE GRUNDSAUCHE?  
 - FLEISCH, KNOCHEN, BRÜHE, TOMATEN, WEIN, WÜRZELGEMÜSE...  
 - MEHR ALS 121°C FÜR DIE MAILLARD-REAKTION, DIE RÖSTAROMEN UND UMAMI FREIGIBT.  
 - VIEL ZEIT UND ENERGIE FÜR DEN RICHTIGEN GESCHMACK UND DIE RICHTIGE KONSISTENZ!

SO PRODUZIEREN WIR UNSERE SAUCEN. LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!

## ROTWEIN PIEMONTE BARBERA DOC



DIE ESSENZ DES GESCHMACKS: PIEMONTE BARBERA ZEICHNET SICH DURCH SEIN CHARAKTERISTISCHES PROFIL AUS. SEINE LEBHAFTHE SÄURE VERBINDET SICH HARMONISCH MIT DEN INTENSIVEN AROMEN VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN, GEWÜRZEN UND SUBTILEN FLORALEN NOTEN. EIN REICHES GESCHMACKSERLEBNIS, DASS SIE BEI JEDEM SCHLUCK IN DIE SONNENVERWÖHNTE HÜGEL DES PIEMONTS ENTFÜHRT.

### PRODUKTÜBERSICHT PREMIUM SAUCEN

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt Karton	USP	Minus A	ohne Palmfett	odpz	Allergene
90981	20004334 GLACE DE VIANDE	8 X 1 LITER	PIEMONTE BARBERA DOC	•	•	•	
90983	20004338 DEMI GLACE	8 X 1 LITER	PIEMONTE BARBERA DOC	•	•	•	
90987	20004340 BRASATO AL BARBERA D'ASTI	8 X 1 LITER	PIEMONTE BARBERA DOC	•	•	•	Sellerie, Sulfit
90989	20004341 SAUCE ÉCHALOTE	8 X 1 LITER	PIEMONTE BARBERA DOC	•	•	•	
90985	20004339 ZWIEBELSAUCE	8 X 1 LITER	PIEMONTE BARBERA DOC	50% ZWIEBEL	•	•	

<sup>1</sup> Ohne deklarationspflichtige Zutaten | Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.  
<sup>2</sup> Ohne rezeptarischen Zusatz von Allergenen/Gluten/Laktose gem. EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Hügli Nahrungsmittel AG  
 Bleichstrasse 31  
 9323 Steinach  
 Switzerland

Hügli Nahrungsmittel GmbH  
 Güttinger Straße 23  
 78315 Radolfzell  
 Deutschland

Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH  
 Schaffnerhofstrasse 14  
 6971 Hard  
 Austria

Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen:



Gratis Tel: +41 800 55 46 92  
 Fax: +41 71 447 29 94  
 E-Mail: verkauf.ch@huegli.com

Tel: +49 7732 807 0  
 Fax: +49 7732 807 200  
 E-Mail: huegli@huegli.de

Tel: +43 (0)5574 694 0  
 Fax: +43 (0)5574 70525  
 E-Mail: bestellungen.at@huegli.com

• • • huegli.com

11/2023 Druck- und Satzfehler vorbehalten.



WIR SIND MITTENDRIN  
**AUTHENTISCH -  
 WIE FRISCH  
 EINGEKOCHT**

• • • huegli.com

# SO NAH AN FRISCH EINGEKOCHT WIE MÖGLICH!



"GLACE DE VIANDE" IST EINE KONZENTRIERTE REDUKTION VON FLEISCHSÄFTEN, DIE ALS GESCHMACKSINTENSIVE BASIS FÜR SAUCEN VERWENDET WIRD. SIE WIRD HERGESTELLT, INDEM FLEISCHSÄFTE LANGSAM KÖCHELN UND REDUZIERT WERDEN, UM IHRE AROMEN ZU INTENSIVIEREN. DIESER PROZESS BEINHÄLTET DAS GAREN VON FLEISCH, DAS ABKÜHLEN DER SÄFTE, DAS ABSCHÖPFEN VON FETT UND DAS ANSCHLIESSENDE KÖCHELN, BIS SIE EINGEDICKT IST. DAS ERGEBNIS IST EINE WÜRZIGE SAUCE.



DEMI-GLACE, EINE BERÜHMTE BASIS IN DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE, ENTSTEHT DURCH DIE REDUKTION EINER MISCHUNG AUS BRAUNER BRÜHE UND ESPAGNOLE-SAUCE. SIE BIETET EINEN TIEFEN GESCHMACK UND DIENT ALS BASIS FÜR VERSCHIEDENE SAUCEN. DIE ZUBEREITUNG IST ZEITINTENSIV, VERBESSERT ABER DIE GERICHTE BEMERKENSWERT.



"BRASATO AL BARBERA" IST EIN TRADITIONELLES ITALIENISCHES GERICHT AUS DEM PIEMONTE. ES HANDELT SICH UM LANGSAM GEGARTES RINDFLEISCH IN BARBERA-WEIN, WAS ZU ZARTEM, WÜRZIGEM FLEISCH MIT EINEM SATTEM ROTEN FARBTON FÜHRT. MIT AROMEN MARINIERT, WIRD DAS FLEISCH ANGEBRATEN, IN WEIN UND BRÜHE GEKOCHT UND MIT SAMTIGER SAUCE SERVIERT. EINE REIZVOLLE VERSCHMELZUNG VON WEIN UND KULINARIK.



"SAUCE À L'OIGNON" IST EINE REICHHALTIGE UND WÜRZIGE SAUCE, BEI DER FEIN GESCHNITTENE ZWIEBELN ANGEBRATEN WERDEN, BIS SIE KARAMELLISIERT SIND. ANSCHLIESSEND DIE PFANNE MIT WEIN ODER BRÜHE ABLÖSCHEN. DIESE SAUCE PASST GUT ZU VERSCHIEDENEN FLEISCHGERICHTEN, INSBESONDERE ZU STEAK UND GEGRILTEM FLEISCH.



DIE SCHALOTTENSAUCE MIT ROTWEIN IST EIN KÖSTLICHER BEGLEITER FÜR FLEISCH. SCHALOTTEN IN ÖL-BUTTER-MISCHUNG SCHMELZEN, ROTWEIN EINKOCHEN LASSEN, MIT BRÜHE AUFGIESSEN UND KÖCHELN LASSEN. FÜR DIE CREMIGKEIT BUTTER EINRÜHREN. ABSCHMECKEN. MIT GEGRILTEM FLEISCH SERVIEREN. EINE SCHMACKHAFT VERBUNDUNG KOMPLEXER AROMEN.

