

Sosy, dressingi, oleje do sałatek i dań warzywnych

EDPOL
Food & Innovation

Sosy do dań convenience

Zalety:

- Szeroki wybór rozmiarów i gramatur saszetek,
- Możliwość umieszczenia własnej grafiki z logiem na saszetce lub cup'ie,
- Cup: wygodna forma porcjowania sosu,
- Saszetka: łatwość dodania do produktu głównego,
- Monodozy 3D: estetyczne opakowanie typu premium.

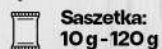


Warianty sosów:

- Sos cezar,
- Sos jogurtowy z ziołami,
- Sos 1000 wysp,
- Sos jogurtowy,
- Dressing nicejski,
- Dressing balsamico,
- Sos zinger,
- Olej z przyprawą grecką,
- Olej z pomidorami i bazylią,
- Olej z przyprawą BBQ,
- Olej z ziołami.

Możliwość stworzenia dedykowanej receptury sosu/dressingu/oleju wg wymagań Klienta.

Opakowanie:



Saszetka:
10 g - 120 g



Monodoza 3D
(saszetka-butelczka):
20 ml lub 40 - 50 ml



Cup:
25 g (51 mm średnica)
35 g (65 mm średnica)
40 g - 80 g (75 mm średnica)

EDPOL
Food & Innovation



Marynaty, glazury i sosy w saszetkach i cup'ach



Sosy:

- Sosy chutney: mango-chilli, jabłko z cynamonem, malinowy, pomarańcza z curry, słodkie chili (marakuja), papaja, mango, grejfrut), śliwka z pieprzem, BBQ,
- Sos tikka,
- Musztardowy,
- Czosnkowo-serowy,
- Miodowo-czosnkowy,
- Słodko-kwaśny,
- Sos tropikalny,
- Amerykańsko-czosnkowy,
- Sos piri-piri,
- Sos chipotle.



Marynaty:

- Pulled pork,
- Texas,
- BBQ,
- BBQ Hickory,
- Marynata grillowa o smaku ostrej/łagodnej śliwki.

Glazury:

- Żurawinowa,
- Pomarańczowa,
- Jagodowa z miętą,
- Jabłkowa z majerankiem,
- Cebulowa.



Możliwość stworzenia dedykowanej receptury wg wymagań Klienta.

Opakowanie:



Saszetka:
10 g - 120 g



Monodoza 3D
(saszetka-butelczka):
20 ml lub 40 - 50 ml



Cup:
25 g (51 mm średnica)
35 g (65 mm średnica)
40 g - 80 g (75 mm średnica)

EPOL
Food & Innovation

Sosy mrożone i masełka smakowe w pelletach

www.iqf-food.de

Zalety:

- Łatwe dozowanie peletu,
- Czysta etykieta,
- Do 18 miesięcy terminu przydatności do spożycia,
- Wysokiej jakości składniki sosu.



Warianty smakowe:

Do dań warzywnych:

- Sos maślano-ziołowy,
- Sos bazyliowy,
- Mix masła z suszonymi pomidorami,
- Sos grzybowy,
- Mix masła czosnkowego,
- Sos serowy,
- Sos śmietanowy.

Do dań makaronowych:

- Sos chiński,
- Sos serowy,
- Sos meksykański typu salsa,
- Sos szpinakowy,
- Sos czerwone pesto,
- Sos czosnkowy z pietruszką,
- Sos boloński.

Możliwość stworzenia dedykowanej receptury sosu mrożonego wg wymagań Klienta.

Gramatury & kształty:



15 g - elipsa
30 g - elipsa



15 g - półkula



EPOL
Food & Innovation