



SUD & SOL LANCE UNE GAMME DE SAUCES POUR SUBLIMER LES CRÉATIONS EN RESTAURATION

Le segment des sauces s'impose aujourd'hui comme un véritable levier de différenciation en restauration. Portées par l'émergence de saveurs toujours plus audacieuses, exotiques, épicées, et de tendances comme le « swicy », qui associe sucré et piquant, les sauces ne se contentent plus d'accompagner les plats : elles en deviennent la signature.

Dans ce contexte, Sud & Sol enrichit son offre avec une nouvelle gamme de sauces et condiments pensée pour accompagner les professionnels de la restauration afin d'apporter intensité aromatique, originalité et praticité à l'élaboration de leurs plats. Ces produits ont été imaginés comme de véritables liants culinaires capables de réhausser, colorer, faire voyager et sublimer les préparations.

Conçue pour répondre aux attentes des chefs comme aux nouvelles habitudes de consommation, la gamme s'adapte aussi bien aux usages de la restauration commerciale, du snacking qu'aux besoins croissants des boulangeries-pâtisseries, qui développent de plus en plus leur offre de restauration rapide.



DES SAUCES PENSÉES POUR DE NOMBREUX USAGES DE LA RESTAURATION

Développée par les équipes de Sud & Sol, cette gamme mise sur des profils aromatiques marqués et des associations inspirées des **cuisines du monde** afin d'apporter relief, gourmandise et modernité aux créations.

Pensées pour faciliter le travail en cuisine, ces sauces prêtes à l'emploi se distinguent par leur polyvalence et **leur stabilité à chaud comme à froid**, à l'exception de la sauce Piccalilli qui contient naturellement des sulfites issus du vinaigre de cidre. **Multi-usages**, elles s'intègrent aussi bien dans des sandwiches, bowls, verrines, burgers accompagnements ou recettes végétales.

Pour soutenir le lancement, Sud & Sol dévoile également une **vidéo recette** burger sur ses réseaux et son site internet : **deux chefs**, quatre mains pour une création gourmande autour de la **sauce Piccalilli**. Cette création est **à découvrir sur le site internet de la marque**.

4 PROFILS AROMATIQUES POUR DYNAMISER LES CARTES

Pensée comme une boîte à outils culinaire pour les professionnels, cette gamme propose quatre profils complémentaires permettant de twister aussi bien les recettes traditionnelles que les créations végétales ou snacking :

- **Sauce Piccalilli** : une recette à base de légumes croquants (carotte, chou-fleur, courgette), relevée de curcuma pour une signature acidulée et épicée. Idéale chaude comme froide, elle apporte équilibre et relief aux créations. Cette sauce est déjà référencée chez Metro.
- **Sauce Chimichurri** : inspirée de la tradition sud-américaine, cette préparation aromatique à base d'herbes fraîches (coriandre, cerfeuil et persil) offre une fraîcheur intense. Le tout est relevé d'une pointe de piment. Parfaite froide, elle accompagne aussi bien viandes, poissons que légumes.
- **Sauce Tomato Jam** : une préparation façon confiture de tomates, mijotée avec sucre, vinaigre et épices. Son profil sucré-salé apporte gourmandise et profondeur aux recettes, aussi bien chaudes que froides (sandwiches, verrines, tartes...).
- **Confit d'oignons rouges aromatisé Whisky** : une préparation fondante aux notes boisées et fumées, idéale pour sublimer burgers, viandes ou recettes végétales. À privilégier chaude pour révéler toute son intensité aromatique.

Informations produits :

Format 450 g x 6 (sauf Chimichurri : 470g)

DLC 45 jours (sauf Chimichurri : 30 jours)



À PROPOS DE SUD & SOL

Sud & Sol est le spécialiste des solutions végétariennes aux saveurs du monde pour la restauration collective. Fort de son expertise végétale confirmée en RHD depuis près de 30 ans, et de sa capacité d'animation unique sur le marché, la marque accompagne les professionnels dans la transition végétarienne avec un engagement sans faille envers l'innovation et la satisfaction de ses utilisateurs.

www.sud-sol-foodservice.fr

 www.linkedin.com/company/sudnsol-foodservice

PREMIUM
Foods Solutions