

SuBoRo

Maak kennis met Suboro

Suboro, de eerste echte karamelsaus van Nederland. In 2023 opgericht door Thomas.

Suboro karamelsauzen bestaan uit drie basis ingrediënten: **Suiker, Boter & Room**. Gemaakt met biologische room en roomboter uit Nederland en suikerbieten van Nederlandse boeren.

Suboro heeft drie populaire, toegankelijke smaken: Zeezout, vanille en pure chocolade. Onderscheidend in smaak en makkelijk in gebruik.



Waarom Suboro?

Suboro karamelsauzen zijn perfect voor horecazaken die specialty drinks, koffie, ontbijt, gebak, pannenkoeken, ijs, desserts, milkshakes, patisserie of bowls aanbieden. Met Suboro serveer je karamel alsof het huisgemaakt is, zonder het zelf te doen. Zo voeg je gemakkelijk een onderscheidende, lokale en smaakvolle upgrade toe aan je menukaart.

Wat is Suboro nog meer?

- Enige authentieke karamelsaus uit Nederland.
- In een handomdraai opwaarderen van assortiment.
- Smaakvolle upgrade waar gasten voor terugkomen.
- Lange houdbaarheid en makkelijk in gebruik.
- Biologische en Nederlandse ingrediënten.
- Toegankelijke kostprijs per serving.



Suboro social media endorsements

Het begon met een paar enthousiaste foodies. Nu zijn het er al meer dan 100 — van Miljuschkka en Culy tot sterrenchefs — die hun liefde voor Suboro delen. Zonder enig marketingbudget.



Suboro magazine publicaties

Ook magazines zoals Miljuschka, Linda, &C en Delicious publiceerden over Suboro.



Suboro algemene informatie

Suboro is verkrijgbaar in knijpflessen van 700 gram voor horeca en 210 gram voor retail.

Suboro is een maakbedrijf, geen marketingsausje. We produceren alles zelf en werken samen met de juiste partners om topkwaliteit te garanderen én flexibel te blijven.

De productielocatie is FSSC 22000 gecertificeerd.













Contact met Thomas

Proeven zegt meer dan duizend woorden, ik zie graag uw adresgegevens tegemoet komen om Suboro samples op te sturen!

Vriendelijke groet,

Thomas Rameckers

E: Thomas@suboro.nl

T: 06 11 4000 69

<http://www.subo.ro/>