

Van Fritessaus tot Mosterd
Vers getapt, altijd goed!

Remia
Professioneel

				
Productnaam	***Fritessaus Classic***	***Fritessaus Plantaardig***	***Mayonaise***	***Like!Mayo***
Artikelnummer	13672	13678	13677	14081
UAC-code HE	8710448136729	8710448136781	8710448136774	8710448140818
Inhoud	Doos BIB 1 x 7,5 l	Doos BIB 1 x 7,5 l	Doos BIB 1 x 7,5 l	Doos BIB 1 x 7,5 l
Merk	Remia	Remia	Remia	Remia
Houdbaarheidstermijn/THT	9 maanden	9 maanden	9 maanden	9 maanden
Glutenvrij	✔	✔	✔	✔
Lactosevrij	✔	✔	✔	✔
Allergenenvrij	-	-	-	✔
Vegetarisch	✔	✔	✔	✔
Vegan	-	✔	-	✔

				
Productnaam	***Curry Ketchup***	***Curry Gewürz***	***Tomaten Ketchup***	***Mosterd***
Artikelnummer	13675	13674	14083	14082
UAC-code HE	8710448136750	8710448136743	8710448140832	8710448140825
Inhoud	Doos BIB 1 x 7,5 kg	Doos BIB 1 x 7,5 kg	Doos BIB 2 x 3 kg	Doos BIB 2 x 3 kg
Merk	Remia	Remia	Remia	Remia
Houdbaarheidstermijn/THT	12 maanden	12 maanden	12 maanden	9 maanden
Glutenvrij	✔	✔	✔	✔
Lactosevrij	✔	✔	✔	✔
Allergenenvrij	-	-	-	-
Vegetarisch	✔	✔	✔	✔
Vegan	✔	✔	✔	✔

				
Productnaam	***Fritessaus Blauw 25%***	***Fritessaus Original 25%***	***Fritessaus 35%***	***Currysaus***
Artikelnummer	13682	13684	13683	13686
UAC-code HE	8710448136828	8710448136842	8710448136835	8710448136866
Inhoud	Doos BIB 1 x 7,5 l	Doos BIB 1 x 7,5 l	Doos BIB 1 x 7,5 l	Doos BIB 1 x 7,5 kg
Merk *	Gouda's Glorie	Gouda's Glorie	Gouda's Glorie	Gouda's Glorie
Houdbaarheidstermijn/THT	9 maanden	9 maanden	9 maanden	12 maanden
Glutenvrij	✔	✔	✔	✔
Lactosevrij	✔	✔	✔	✔
Allergenenvrij	-	-	-	-
Vegetarisch	✔	✔	✔	✔
Vegan	-	-	-	✔

* Vanaf Q1 2025 zijn ook de Gouda's Glorie sauzen geschikt voor gebruik in de SaucePro.

Voor meer informatie of bestellen, scan de QR-code of ga naar www.remiaprofessioneel.nl/SaucePro

Remia
Professioneel

SaucePro
PERFECT PORTIONS



Saus vergroot je omzet
portioneren vergroot je rendement

Vers getapt altijd goed!

Als foodprofessional heb je verschillende mogelijkheden om je sauzen te presenteren en te doseren. Uiteraard wil je jouw klanten de beste kwaliteit bieden. Wellicht werk je momenteel met een emmer, can, pot of tube. Daar is op zich helemaal niets mis mee, maar wist je dat je de kwaliteit van jouw sauzen het meest waarborgt door te werken vanuit een gesloten systeem?

Optimaal kwaliteitsbehoud en hygiëne

Remia presenteert met trots de nieuwe SaucePro, een sausdispenser op basis van onze vertrouwde bag-in-box verpakking. Van zak tot uitstroompunt is dit een volledig gesloten systeem. Lucht en lichtdicht! Dit komt niet alleen de hygiëne ten goede, maar ook het kwaliteitsbehoud van je sauzen.

Nauwkeurige portionering

De SaucePro biedt je het voordeel van het nauwkeurig kunnen portioneren, waarmee je het rendement op sauzen kunt beheersen. De SaucePro geeft namelijk zeer nauwkeurige porties en is bovendien instelbaar in twee standen. Je kunt kiezen voor een kleine of grote portie en weet precies wat je weggeeft! Daarnaast gaan de zakken nagenoeg leeg en je hebt dus weinig restwaarde aan saus dat achterblijft. Dit komt je rendement op sauzen allemaal ten goede!

Gebruiksgemak

De bediening van de SaucePro is simpel en deze is zo ontwikkeld dat iedereen er eenvoudig mee kan werken. Een nieuwe zak met saus sluit je heel gemakkelijk aan en je kunt direct starten met het doseren van de porties. Een lege zak is ook makkelijk te vervangen door een nieuwe en bovendien is de pomp ook eenvoudig te reinigen.

Past in elke professionele foodomgeving

De SaucePro is fraai vormgegeven en past door zijn neutrale uitstraling in elke professionele foodomgeving. Je kunt meerdere sauzen makkelijk naast elkaar presenteren. En aangezien de SaucePro zeer compact is, neemt deze weinig ruimte in op de counter. Van Fastservice tot Restauratief, de SaucePro geeft je sausuitgifte een professionele uitstraling.

Een dispenser met louter voordelen:

- ✔ Nauwkeurige portionering
- ✔ Lage restwaarde
- ✔ Hygiënisch werken
- ✔ Minder afval
- ✔ Fraaie vormgeving, gekoppeld aan gebruiksgemak
- ✔ Past in iedere professionele foodomgeving
- ✔ Alternatief voor Single-Use-Plastics (SUP-wetgeving)



Alternatief voor portionpacks

Als gevolg van de wet voor Single-Use-Plastics (SUP) zijn vormvaste kunststof verpakkingen voor eenmalig gebruik voor consumptie ter plaatse verboden. De SaucePro is een prima alternatief voor bijvoorbeeld sauscups en biedt je het gemak om snel de sauzen te tappen in de gewenste portiegrootte. Zowel in een bediend concept als zelfbedieningssituatie; vers getapt is altijd goed!