

Sauzen en snacks:

Zo maak je ultieme combinaties



VAN LIESHOUT BIKFRIK MET CREAMY CHEESE STYLE

Kaas erover, altijd goed. Voor veel Nederlanders tenminste. Deze (vegan!) saus van Gouda's Glorie is overgewaaid uit Amerika naar ons kaasland en smaakt en voelt als gesmolten kaas. De Creamy Cheese Style kan zowel koud als warm gebruikt worden. De ideale saus bij een hartige snack, zoals de gekruide Bikfrik frikandel van Van Lieshout.



NACHO CHEESE BITES MET CHUNKY PICCACHILI

De naam zegt het al: Chunky Piccachili Sauce van Gouda's Glorie is een bijzondere, rijkgevulde combinatie van zoetzure Piccachili en pittige chilisaus. De stevige bite van grove stukjes augurk, wortel en ui en het pittige karakter van de saus geven de Nacho Cheese Bites van Mora nóg meer body.



VAN LIESHOUT BEREHAP MET LIKE!MAYO

Vega(n) snacks wordt steeds populairder. Like!Mayo is het plantaardige fritessaas alternatief van Remia, volledig ei-vrij, 100% plantaardig en bovendien zonder allergenen. De saus is zacht en romig met de smaak die je van een fritessaas gewend bent. Heerlijk met de Van Lieshout Berehap, maar ook als vegan combi met de veganistische Kipkorn® van Mora.



MORA KIPKORN® MET SMOKEY BBQ

Ook een saus die bijna elke snack een nieuwe smaaksensatie geeft: de Smokey BBQ Sauce van Remia. Al zeven jaar is dit een hardloper, vooral dankzij de opmars van burgers, hotdogs en grillspecialiteiten. De kruidensaus met authentieke rooksmak gaat echter ook prima samen met een Kipkorn® van Mora.



DE BOURGONDIËR MET TRUFFELMAYONAISE

Truffelmayonaise is een trend. Daar heeft de haute friture-beweging voor gezorgd. Het geeft elke snack een upgrade en maakt een feest van een dik belegd broodje, een broodje hamburger of salade. Een heerlijke snack-sauspairing is Black Truffle Mayonaise van Remia in combinatie met de smeugige bitterballen en kroketten van Kroketterij De Bourgondiër.

