



## SOSY POMIDOROWE

*Receptura sosów oparta została na pomidorach dojrzewających w słonecznym południu Europy. Dzięki odpowiedniej kompozycji ziół i przypraw charakteryzują się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Ich skład wolny jest od konserwantów, aromatów i sztucznych barwników.*

*Sosy instant nie wymagają warunków chłodniczych, a ich zastosowanie pozwala na ograniczenie kosztów przy jednocześnie wysokiej jakości.*

*Sosy są przyrządzane na zimno, a także są odporne na zapiekanie i zamrażanie. Znajdują zastosowanie przy wypieku pizzy, hamburgerów, zapiekanek oraz frytek itp. Mogą być wykorzystane do smarowania spodów ciast, a także jako dodatkowy sos do potraw.*

### **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**

200 g sos pomidorowy  
1000 g zimna woda

*Metoda: składniki połączyć, a następnie miksować przez około 2-3 minuty do uzyskania jednolitej konsystencji. Na końcu dodać cebulkę z przyprawami.*

*W ofercie:*

- sos pomidorowo-ziółowy
- sos pomidorowo ziółowy prima
- sos do pizzy łagodny i pikantny
- ketchup łagodny
- ketchup prima
- sos boloński