

ΚΡΥΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ DIPS



Κωδικός Περιγραφή

Δοσολογία (ανά kg)

Συσκευασία

ΩCD017	Redy Salsa Βάζετε τοματάκι για επιτυχημένη μεξικάνικη σάλτσα.	10% σε φρέσκια φιλοκομμένη τομάτα	2 kg
ΩCD009	Redy Guacamole Βάζετε Avocado για μια παχύρευστη, γευστική σάλτσα.	1½ κουταλιά της σούπας σε πολτό από 2 αβοκάντο	1 kg
ΩCD016	Redy Sour Cream Κυρίως για πατάτες φούρνου τυλιγμένες στο αλουμινοχαρτό. Μπορείτε με γιαούρτι να φτιάξετε ξινή κρέμα για baked potatoes κ.τ.λ.	100 gr Redy 700 gr γιαούρτι στραγγιστό, 200 gr νερό	1 kg
ΩCD007	Canto Cocktail Sauce Σως για γαρίδες και καραβιδόψυχα με μοναδική γεύση.	σε 1 kg μαγιονέζα προσθέστε 100 gr Canto, 100 gr νερό & 30 gr ξύδι	1 kg
ΩCD006	Canto Μουστάρδα Relish Σάλτσα μουστάρδα. Πίκλα για σάντουιτς και dip.	σε 1 kg μαγιονέζα προσθέστε 100 gr Canto & 50 gr νερό	1 kg
ΩCS034	Canto Σως Ταρτάρ Η κλασική σως για ψάρι, σάντουιτς με φιλέτο ψάρι κ.α.	σε 1 kg μαγιονέζα προσθέστε 100 gr Canto, 50 gr νερό & 40 gr ξύδι	1 kg
ΩCD012	Canto Γιαουρτλού Με γιαούρτι φτιάχνετε μια τέλεια, άσπρη σως. Με παραδοσιακά μυρωδικά.	σε 1kg γιαούρτι στραγγιστό προσθέστε 125gr Redy και 125gr νερό	1kg
ΩCD008	Canto Τζατζίκι Κάνετε με απλό γιαούρτι ένα ωραίο τζατζίκι για σουβλάκι - γύρο.	σε 1 kg γιαούρτι προσθέστε 100gr Canto	1 kg
ΩCD002	Canto Ροκφόρ Για σως ροκφόρ με την πλούσια γεύση του γαλλικού τυριού.	σε 1 kg μαγιονέζα προσθέστε 100 gr Canto, 100 gr νερό & 40 gr ξύδι	1 kg

