

Des bases de sauces

prêtes à utiliser

Les bases de sauces préparées par **Les Ingrédients alimentaires BSA** sont d'une aide précieuse lorsque l'on exploite un service alimentaire ou une cuisine centrale de prêt-à-manger. Une bonne sauce fait toute la différence et apporte la touche finale à vos recettes. Ce n'est pas sans raison qu'on dit que « *le secret est dans la sauce* ».

Pratiques et rapides

La préparation des sauces est tout un art. Celle-ci exige du temps, ainsi que l'attention constante du cuisinier. Les bases de sauces mijotées pour vous par **BSA** entrent dans la composition de nombreuses recettes, des plus simples aux plus élaborées. Grâce à nos bases de sauces prêtes à utiliser, vous épargnerez du temps dans la préparation de cette étape délicate en cuisine, tout en augmentant l'éventail des plats que vous pourrez offrir à vos clients.

Des préparations...

- Sans GMS
- Polyvalentes
- Goûteuses
- Rapides à préparer
- Composées d'ingrédients de qualité supérieure
- En formats pratiques de 4, 18 et 20 kg



LA TOUCHE
QUI FAIT TOUTE LA
DIFFÉRENCE!

Notre recette : saveur et qualité !

Une bonne sauce accompagne et relève la saveur des viandes, volailles, poissons et légumes, ou fait partie intégrante d'un plat. Elle y ajoute des arômes subtils et une texture agréable. Les bases de sauces préparées par **BSA** sont composées d'ingrédients de qualité supérieure, et rendent chaque plat savoureux. À coup sûr, vos clients vous demanderont « *un peu plus de sauce, s'il vous plaît* ».

| CODE BSA | BASE DE SAUCE | RECETTES |
|----------|-------------------------------|--|
| MC 12001 | Sauce suprême | Sauces Alfredo, poulet à la King, béchamel, carbonara, Mornay et vin blanc |
| MC 12002 | Sauce brune | Sauce « gravy », sauce à sandwich chaud |
| MC 12003 | Sauce italienne | Sauce à spaghetti ou à lasagne |
| MC 12004 | Sauce demi-glace | Sauces à rosbif, aux poivres, aux champignons ou au vin rouge |
| MC 12005 | Sauce marinara | Sauce pour boulettes, émincés, pain de viande ou pâtes |
| MC 12006 | Sauce à poutine | Poutine |
| MC 12008 | Sauce BBQ | Poulet BBQ, filets et croquettes de poulet pané |
| MC 12010 | Jus de rôti avec liant | Sauce à rosbif |
| MC 12011 | Sauce à ragoût | Ragoût de boulettes |

Réalisez le plus grand
nombre de recettes
possible avec très
peu d'ingrédients.

Contactez votre représentant
pour planifier votre prochain menu !



BSA - Québec

6005, boulevard Couture
Montréal (Québec) H1P 3E1

Téléphone : 514.852.2719

Télcopieur : 514.852.6132

Courriel : ventes@bsa.ca

BSA - Ontario

5266 General Road, unit 18-19
Mississauga (Ontario) L4W 1Z7

Téléphone : 905.602.9639

Télcopieur : 905.602.9654

Courriel : sales@bsa.ca

BSA - Inde

F 29, Agro Food Park
Matasya Industrial Area
Alwar, Rajasthan State, India

Téléphone : +91 98998 57215

Site web : www.bsaindia.in

Des bases de sauces

prêtes à utiliser

Les bases de sauces préparées par **Les Ingrédients alimentaires BSA** sont d'une aide précieuse lorsque l'on exploite un service alimentaire ou une cuisine centrale de prêt-à-manger. Une bonne sauce fait toute la différence et apporte la touche finale à vos recettes. Ce n'est pas sans raison qu'on dit que « *le secret est dans la sauce* ».

Pratiques et rapides

La préparation des sauces est tout un art. Celle-ci exige du temps, ainsi que l'attention constante du cuisinier. Les bases de sauces mijotées pour vous par **BSA** entrent dans la composition de nombreuses recettes, des plus simples aux plus élaborées. Grâce à nos bases de sauces prêtes à utiliser, vous épargnerez du temps dans la préparation de cette étape délicate en cuisine, tout en augmentant l'éventail des plats que vous pourrez offrir à vos clients.

Des préparations...

- Sans GMS
- Polyvalentes
- Goûteuses
- Rapides à préparer
- Composées d'ingrédients de qualité supérieure
- En formats pratiques de 4, 18 et 20 kg



LA TOUCHE
QUI FAIT TOUTE LA
DIFFÉRENCE!

Notre recette : saveur et qualité !

Une bonne sauce accompagne et relève la saveur des viandes, volailles, poissons et légumes, ou fait partie intégrante d'un plat. Elle y ajoute des arômes subtils et une texture agréable. Les bases de sauces préparées par **BSA** sont composées d'ingrédients de qualité supérieure, et rendent chaque plat savoureux. À coup sûr, vos clients vous demanderont « *un peu plus de sauce, s'il vous plaît* ».

| CODE BSA | BASE DE SAUCE | RECETTES |
|----------|-------------------------------|--|
| MC 12001 | Sauce suprême | Sauces Alfredo, poulet à la King, béchamel, carbonara, Mornay et vin blanc |
| MC 12002 | Sauce brune | Sauce « <i>gravy</i> », sauce à sandwich chaud |
| MC 12003 | Sauce italienne | Sauce à spaghetti ou à lasagne |
| MC 12004 | Sauce demi-glace | Sauces à rosbif, aux poivres, aux champignons ou au vin rouge |
| MC 12005 | Sauce marinara | Sauce pour boulettes, émincés, pain de viande ou pâtes |
| MC 12006 | Sauce à poutine | Poutine |
| MC 12008 | Sauce BBQ | Poulet BBQ, filets et croquettes de poulet pané |
| MC 12010 | Jus de rôti avec liant | Sauce à rosbif |
| MC 12011 | Sauce à ragoût | Ragoût de boulettes |

Réalisez le plus grand
nombre de recettes
possible avec très
peu d'ingrédients.

Contactez votre représentant
pour planifier votre prochain menu !



BSA - Québec

6005, boulevard Couture
Montréal (Québec) H1P 3E1

Téléphone : 514.852.2719

Télcopieur : 514.852.6132

Courriel : ventes@bsa.ca

BSA - Ontario

5266 General Road, unit 18-19
Mississauga (Ontario) L4W 1Z7

Téléphone : 905.602.9639

Télcopieur : 905.602.9654

Courriel : sales@bsa.ca

BSA - Inde

F 29, Agro Food Park
Matasya Industrial Area
Alwar, Rajasthan State, India

Téléphone : +91 98998 57215

Site web : www.bsaindia.in