

Pour la cuisine moderne. Depuis 1886.

**Herò**  
GASTRONOMIQUE



# À VOTRE SAUCE



Dressings, dips,  
sauces froides





# Dressings, dips et sauces: on les aime tous!



## Des dressings aux dips: des stars discrètes du monde entier!

Vous comptez des gourmets parmi vos clients? Ou vous servez des amateurs de sauces invétérés? Versées sur les plats ou servies à part, les sauces sont les stars de la cuisine chaude ou froide et doivent avoir du goût - idéalement, celui du fait maison! Nous aimons autant la cuisine suisse que les tendances exotiques et fruitées des quatre coins du monde, et nous nous en inspirons. Voilà précisément pourquoi Hero vous propose l'assortiment le plus varié de dressings, de sauces traiteur et de dips pour vos clients.

## Les dressings: la salade mérite le meilleur

La nature nous fait cadeau de tellement de salades et de légumes croquants que nous ne nous en lasserons jamais. Chez Hero Gastronomique, nous sommes convaincus que seuls les meilleurs dressings en sont dignes; nous les préparons selon des recettes authentiques fidèles au goût suisse et vous les proposons prêts à l'emploi pour vos clients.

## Les sauces traiteur, des classiques aux branchées

Nous aimons tous les sauces savoureuses et les dips raffinés, les doux comme les plus relevés. Hero Gastronomique vous propose le plus vaste assortiment de sauces traiteur pour que vous puissiez satisfaire toutes les envies de vos clients. Ce qui distingue nos sauces: «Mmmh... on dirait du fait maison.»

## Vous souhaitez plus d'informations?

Pour tout savoir sur les dressings et les sauces traiteur, contactez dès à présent votre conseiller de vente.

## ✓ Le plus vaste assortiment de dressings et de sauces traiteur

Dressings aromatiques, sauces traiteur, dips et tartinades alléchants, réfrigérés ou non, vous trouverez ici notre assortiment complet de premier plan. Sa diversité vous permet de faire preuve de créativité dans vos plats chauds et froids et vous garantit efficacité et irréprochabilité en cuisine: tirez parti des avantages des produits prêts à l'emploi que nous vous proposons dans des conditionnements pratiques et hygiéniques de tous types et de toutes tailles.

## ✓ L'importance des ingrédients

Servi avec une sauce adéquate, les plats sont sublimes. Atteindre un tel résultat requiert un grand soin et, surtout, une expérience approfondie. Nous soumettons donc nos recettes à des exigences considérables: les produits Hero ne contiennent que des ingrédients, des herbes et des huiles de choix transformés avec précaution. Nous vous garantissons ainsi une qualité élevée constante.

## ✓ Les plus petits sont les plus grands!

Voilà qui est commode pour vous et vos clients: nos divers dressings savoureux en portions pratiques accompagnent idéalement la salade du menu ou vos plats à l'emporter.

# Pourquoi Hero? ✓

## Merci de votre confiance!

Hero Gastronomique compte parmi les entreprises leaders en matière de satisfaction des exigences les plus diverses et de fiabilité des produits. Dans le domaine des dressings et des sauces traiteur, son assortiment est le plus varié de Suisse: vous y trouverez tout ce qu'il vous faut, quels que soient vos particularités et les défis que vous rencontrez. Misez sur l'efficacité, la variété et les bonnes saveurs pour préparer vos buffets, vos plats à l'emporter ou vos menus. Surprenez vos clients avec le savoir-faire de Hero, qui repose sur plus de 130 ans de passion pour les meilleurs produits.

## Quel amateur de sauce êtes-vous?

### Ketchup ou mayonnaise: le duel des sauces froides

Les frites sorties de la friteuse, les bâtonnets de poisson brûlants et les burgers classiques sont encore meilleurs avec la sauce froide appropriée. Mais laquelle est la bonne? Les avis sont partagés. Si le ketchup était autrefois le héros des plats frits, la mayonnaise est aujourd'hui la reine sur les bâtonnets de poisson. Si cela ne vous suffit pas: des gourmets inventifs mélangent ces deux classiques, ne jurant que par le goût si intense cette association! Bon appétit!

## Informations allergiques et régime

S'y retrouver en un coup d'œil: ces pictogrammes renvoient à des infos importantes et à des caractéristiques produits dans chaque catégorie.



### Sans gluten

Sans céréales contenant du gluten telles que le blé, l'épeautre, le seigle, l'orge et l'avoine.



### Végétalien

Ne contient aucun produit animal.



### Sans lactose

Ne contient pas de lactose.



### Végétarien

Contient uniquement des œufs, du lait et/ou du miel.





## Sommaire

### **PREMIUM DRESSINGS RÉFRIGÉRÉS** | Page 5

Le goût du fait maison. Nos dressings réfrigérés sont préparés avec soin à partir d'ingrédients de choix. Une pure saveur disponible en de nombreuses sortes et en divers formats, de la bouteille hygiénique de 1 litre au bidon de 10 litres.



### **GOURMET DRESSINGS NON RÉFRIGÉRÉS** | Page 11

Offrez du goût en réduisant vos coûts. Avec nos Gourmet Dressings non réfrigérés, vous libérez de l'espace dans votre chambre froide et faites des économies d'énergie. Les classiques Hero variés sont disponibles dans un vaste assortiment de portions et d'autres conditionnements pratiques.



### **DIPS ET TARTINADES POUR SANDWICHS RÉFRIGÉRÉS** | Page 19

La Suisse fait trempette! Vous trouverez la préparation qui sublimer vos plats dans notre assortiment de sauces traiteur aussi varié qu'apprécié. Nous vous proposons aussi des tartinades aromatiques qui vous aideront à créer de fabuleux sandwiches. Le point commun de nos produits? Un goût de fait maison délicieux!



### **DIPS ET SAUCES FROIDES NON RÉFRIGÉRÉS** | Page 23

Vous organisez des manifestations, vendez à l'emporter ou êtes traiteur? Vous pouvez compter sur la qualité Hero bien connue en toute occasion. L'assortiment compte le trio de choc des sauces froides, ketchup, mayonnaise et moutarde, ainsi que d'autres sauces traiteur appréciées. Il est disponible en conditionnements de différents types et formats, de la portion au seau de 10 kg.



## Premium Dressings réfrigérés

### Vos avantages

- Grâce à leurs ingrédients haut de gamme, ils ont le goût du fait maison
- Un vaste assortiment dans des conditionnements de tailles variées
- Méthode de production douce
- Gain de temps, car prêts à servir
- Fabriqués en Suisse







# Les dressings Hero sont servis chaque jour dans les restaurants suisses

## Des sauces à salade de premier plan dans l'esprit du temps

Hero est le premier fournisseur de dressings réfrigérés. Il n'est donc pas étonnant que ses sauces à salade prêtes à l'emploi soient incontournables dans la restauration suisse. Nous savons quels défis vous rencontrez au quotidien. Vous pouvez donc vous fier à nos produits, gages de qualité, de commodité et de salades savoureuses.

## Pour vos clients, le goût passe avant tout

La satisfaction de vos clients est la clé de votre réussite. Les plats doivent avoir du goût, surtout les salades, qu'elles soient classiques ou exotiques. Les dressings donnent leur touche finale harmonieuse. Leur consistance et leur arôme jouent un rôle essentiel dans la dégustation. Avec notre expérience, nos recettes (presque) secrètes, nos ingrédients de qualité et le soin avec lequel nous les transformons en Suisse, nous mettons en valeur des saveurs authentiques et satisfaisons ainsi le goût suisse.

## Commodité et qualité constante

Les produits Convenience sont-ils gages d'efficacité? Oui, car les dressings Hero vous permettent de proposer une grande variété de sauces d'une qualité constante et de gagner du temps en ne les préparant plus vous-même. Vous pouvez alors vous concentrer tranquillement sur vos autres tâches.

Notre conseil: le «prêt à l'emploi». De nombreux restaurants proposent aujourd'hui des buffets en libre-service. Les comptoirs à salades multicolores dopent votre chiffre d'affaires tout au long de l'année. Grâce à nos solutions directement utilisables sur votre buffet, vous offrez un maximum de saveur en un minimum de temps.

## Des types et des formats de conditionnements adaptés à votre activité

Vous êtes responsable d'un restaurant classique, d'un comptoir de vente à l'emporter ou d'un service de gastronomie santé? Avec Hero, vous avez le choix non seulement parmi une grande variété de saveurs, mais également parmi divers types et formats de conditionnement pratiques, dont un assortiment grandissant de portions. Vous trouverez les produits qui vous faciliteront la vie.



Fabriqués en Suisse



## Les toppings, pour apporter rapidement une touche finale à vos salades



Donnez un look tout personnel à vos créations en quelques instants: nos graines de grenade éclatantes, nos jeunes pousses et nos herbes, par exemple, flattent le regard autant que le palais. De plus, vous pouvez parfaitement conserver nos noix épicées caramélisées ou nos graines pour salades dans votre réserve et les utiliser en un tournemain!





# Les Premium Dressings, aussi bons que du fait maison

Quel dressing souhaitez-vous? Vous trouverez la sauce parfaite pour toutes vos idées de salades dans notre large choix de dressings réfrigérés soigneusement fabriqués en Suisse à partir des meilleurs ingrédients selon des recettes raffinées. L'assortiment de Premium Dressings est proposé dans des conditionnements refermables disponibles en trois formats.

- ✓ Grâce à leurs ingrédients haut de gamme, ils ont le goût du fait maison
- ✓ Méthode de production douce
- ✓ Fabriqués en Suisse
- ✓ Sans conservateurs ajoutés (sauf si déjà contenus dans les ingrédients)
- ✓ Sans ajout d'exhausteurs de goût (sauf Dressing Maison)



## Bidon de 10l



**French**

N° d'art. 3622.709



**French aux fines herbes**

N° d'art. 3627.709



**French au yogourt**

N° d'art. 3621.709



**Dressing Maison**

N° d'art. 3662.709



**Italian**

N° d'art. 3625.709



**Toscana**

N° d'art. 3626.709

## Le goût suisse?

### Concept petit-bourgeois ou histoire culinaire?

On parle souvent du goût suisse dans la restauration. Comment le définir? Les goûts sont si personnels... Mais, comme chaque pays, la Suisse a des recettes et des ingrédients traditionnels dont la saveur et les arômes évoquent pour nous notre pays, l'harmonie et le bon goût - nous les trouvons authentiques. Le goût suisse est donc un peu des deux: un concept petit-bourgeois et un formidable voyage culinaire à travers la Suisse.

## Bouteille de 2l



**French**

N° d'art. 3622.707



**French aux fines herbes**

N° d'art. 3627.707



**French au yogourt**

N° d'art. 3621.707



**Dressing Maison**

N° d'art. 3662.707



**Maison à la Vinaigrette**

N° d'art. 3344.707



**Italian**

N° d'art. 3625.707



**Balsamico**

N° d'art. 3631.707



**Thousand Island**

N° d'art. 3635.707



**Toscana**

N° d'art. 3626.707



# Premium Dressings «my Style»



Soigneusement préparés à partir d'huile de colza et de sel marin, les dressings «my Style» séduisent par leur arôme intense et harmonieux. Notre dressing Balsamico contient en outre de l'huile d'olive de qualité.

- ✓ Bouteille pratique avec doseur
- ✓ Présentation attrayante sur le buffet
- ✓ Avec de l'huile de colza et du sel marin, sans ajout d'exhausteurs de goût
- ✓ Sans conservateurs ajoutés (sauf si déjà contenus dans les ingrédients)

*avec huile de colza  
et sel de mer*

## Bouteille de 1l



**French «my Style»**  
4 bouteilles de 1l  
N° d'art. 4166.770



**Maison «my Style»**  
4 bouteilles de 1l  
N° d'art. 4168.770



**Italian «my Style»**  
4 bouteilles de 1l  
N° d'art. 4167.770



**Balsamico «my Style»**  
4 bouteilles de 1l  
N° d'art. 4161.770



### Pour une présentation parfaite:

Agrémentez votre buffet de salades en un éclair: enlevez l'étiquette du haut, laissez l'étiquette neutre qui indique la sorte et posez la bouteille sur votre buffet. D'un bel effet, elle est pratique pour vous comme pour vos clients.

### Présentoir pour dressing «my Style»

Pour les quatre bouteilles de dressing «my Style»  
Format: L 39 x l 19 x H 36 cm  
N° d'art. 79879.000  
CHF 50.-

## Les Gourmet Dressings non réfrigérés

### Vos avantages

- Pratiques et économiques, car non réfrigérés
- Bag-in-box peu encombrant pour moins de déchets
- Un vaste assortiment dans des conditionnements de tailles très variées
- Grand choix de variétés en portions
- Gain de temps, car prêts à servir (sauf Basico)
- Fabriqués en Suisse





# Les Gourmet Dressings: un goût intense, des économies maximales



Avec nos dressings non réfrigérés, vous bénéficiez de la qualité Hero éprouvée et économisez de la place et de l'énergie dans votre chambre froide. Nos classiques à l'huile de tournesol ou de colza existent dans nombre de variétés: il y a un dressing adapté à chaque salade. Tout l'assortiment est disponible dans des conditionnements divers: de la portion pratique au bag-in-box écologique, vous trouverez le format idéal pour vous.

## Bag-in-box à l'huile de colza + mélange d'épices



+



**Base pour sauces à salade**  
Bag-in-Box de 10l  
N° d'art. 4158.603

**French**  
Carton de 1,8kg  
N° d'art. 3583.650

**French aux fines herbes**  
Carton de 1,8kg  
N° d'art. 3584.650

**Italian**  
Carton de 1,8kg  
N° d'art. 3585.650

## Gourmet Dressing Basico – la base aromatique pour vos sauces maison

Voici comment créer rapidement 22 litres de dressing maison selon vos goûts. Convient particulièrement aux entreprises ayant des exigences de qualité et de rendement élevées.

Un délice en cinq étapes



1 Verser 10l de base de sauce Hero Basico dans un récipient.



2 Ajouter 10 litres d'eau.



3 Ajouter un carton de 1,8kg de mélange d'épices Hero Basico.



4 Homogénéiser à l'aide d'un mixeur.



5 Affiner selon les goûts. Conserver au frais jusqu'à l'utilisation.

## à l'huile de tournesol

Bag-in-box de 10 litres



**French**  
N° d'art. 4154.603



**Italian**  
N° d'art. 4156.603

## à l'huile de colza

Bag-in-box de 10 litres Oméga 3



**French Oméga 3**  
N° d'art. 4163.603



**French aux fines herbes Oméga 3**  
N° d'art. 4155.603



**Italian Oméga 3**  
N° d'art. 4162.603



**Balsamico Oméga 3**  
N° d'art. 4157.603

## à l'huile de colza

Pure-Pak de 2 litres Oméga 3



**French Oméga 3**  
4 Pure-Pak de 2l  
N° d'art. 4163.295



**Maison Oméga 3**  
4 Pure-Pak de 2l  
N° d'art. 4153.295



**Italian Oméga 3**  
4 Pure-Pak de 2l  
N° d'art. 4162.295





# Dressings en portions: les nouvelles stars!

Un format pratique pour vous et vos clients: pour vos ventes à l'emporter ou votre service de restauration à domicile, nous vous proposons les Gourmet Dressings non réfrigérés les plus populaires en portions. Ce qu'elles ont en commun? Un goût intense, un emballage hygiénique et, bien sûr, leur pays de fabrication: la Suisse.

## Portion de 60 ml - à l'huile de colza



**French**  
60 portions de 60 ml  
N° d'art. 4154.721



**Italian**  
60 portions de 60 ml  
N° d'art. 4156.721



**French**  
50 portions de 60 ml  
N° d'art. 4190.715



**Italian**  
50 portions de 60 ml  
N° d'art. 4191.715

## Portion de 33 ml - à l'huile de colza



**French**  
100 portions de 33 ml  
N° d'art. 4154.720



**French végétalien**  
100 portions de 33 ml  
N° d'art. 3563.720



**Italian**  
100 portions de 33 ml  
N° d'art. 4156.720



**Balsamico**  
100 portions de 33 ml  
N° d'art. 4157.720

## Portion de 25 ml - Nutrition à l'huile de colza



**Nutrition French aux fines herbes**  
100 portions de 25 ml  
N° d'art. 3586.719



**Nutrition Italian**  
100 portions de 25 ml  
N° d'art. 3587.719



**Nutrition Balsamico**  
100 portions de 25 ml  
N° d'art. 3588.719

un goût intense, une digestion facile



## Les Nutrition Dressings: la réponse aux besoins nutritionnels spécifiques



Nous avons élaboré les Nutrition Dressings en collaboration avec des scientifiques en alimentation et des chefs cuisiniers en milieu hospitalier et médicalisé. Nous les préparons avec soin dans le respect des besoins nutritionnels de vos clients ou de vos patients. Grâce à leurs ingrédients de qualité, nos Nutrition Dressings ont un goût exceptionnel.

- Les raisons pour lesquelles ils sont uniques:**
- ✓ Profil d'acides gras optimal avec des acides gras monoinsaturés et polyinsaturés
  - ✓ Au sel marin iodé
  - ✓ Sans oignons ni ail
  - ✓ Sans colorants ni conservateurs
  - ✓ Sans colorants ni conservateurs
  - ✓ Sans ajout de glutamate (sans exhausteur de goût ni extrait de levure)



# Des dressings à gogo: rien que du bon pour vos salades

Nous connaissons les défis et les besoins que rencontrent les entreprises actives dans la restauration. C'est pour cette raison que notre assortiment complet de dressings est disponible dans des conditionnements de types et de formats différents. Ce tableau vous aidera à trouver aisément les produits qui vous conviennent le mieux.



Article		<b>Réfrigéré</b>			<b>Non réfrigéré</b>							
		Premium		«my Style»	Gourmet	Gourmet Oméga 3			Nutrition			
		10 litres	2 litres	4 x 1 litre	10 litres	10 litres	4 x 2 litres	50 x 60 ml	60 x 60 ml	100 x 33 ml	100 x 25 ml	
French	• • •	3622.709	3622.707	4166.770	4154.603	4163.603	4163.295	4190.715	4154.721	4154.720		
French aux fines herbes	• • •	3627.709	3627.707			4155.603						3586.719
French au yogourt	• •	3621.709	3621.707									
French végétalien	• • • •									3563.720		
Dressing Maison	• • •	3662.709	3662.707	4168.770			4153.295					
Dressing Maison à la vinaigrette	• • • •		3344.707									
Italian	• • • •	3625.709	3625.707	4167.770	4156.603	4162.603	4162.295	4191.715	4156.721	4156.720		3587.719
Toscana	• • • •	3626.709	3626.707									
Balsamico	• • • •		3631.707	4161.770		4157.603				4157.720		3588.719
Thousand Island	• • •		3635.707									
Base de sauce Basico	• • • •					4158.603						



## Dips et tartinades pour sandwichs réfrigérés

### Vos avantages

- Des ingrédients haut de gamme garantissent une qualité premium
- Idéaux pour la cuisine froide et chaude
- Plaisirs gustatifs variés grâce au grand choix de saveurs
- Gain de temps, car prêts à servir
- Bouteille à bec verseur de 1kg pratique pour un dosage propre
- Fabriqués en Suisse



# Sauces traiteur Premium: et la Suisse fait trempette



L'assortiment de sauces traiteur Hero réfrigérées pour la cuisine froide et chaude a le bon goût du fait maison et est extrêmement varié. Avec leurs épices classiques ou leur saveur exotique, ces sauces fabriquées en Suisse entraîneront vos clients dans un voyage gustatif qui les mènera de leur région à l'Amérique du Sud. Notre recette pour garantir une qualité premium: des ingrédients haut de gamme et une part élevée d'huile de tournesol.

## Bouteille squeeze

Chacun y retrouvera ses chouchous. Les sauces traiteur Premium les plus appréciées de Suisse sont aussi disponibles en bouteilles squeeze pratiques. Déléguez la pression à vos clients!



**Barbecue hot**

4 bouteilles squeeze de 490g  
N° d'art. 3545.760



**Tartare**

4 bouteilles squeeze de 480g  
N° d'art. 3546.760



**Cocktail**

4 bouteilles squeeze de 490g  
N° d'art. 3543.760



**Curry**

4 bouteilles squeeze de 490g  
N° d'art. 3544.760

les superstars  
en bouteille squeeze



**Barbecue hot**

N° d'art. 3616.705



**Tartare**

N° d'art. 3615.705



**Cocktail**

N° d'art. 3609.705



**Cocktail piquante**

N° d'art. 3321.705



**Curry**

N° d'art. 3610.705



**Curry-banane**

N° d'art. 3655.705



**Ail**

N° d'art. 3611.705



**Sauce Maison**

N° d'art. 3566.705



**Chimichurri**

N° d'art. 3653.705



**Jalapeño**

N° d'art. 3654.705



**Relish Hamburger**

N° d'art. 3646.705



**Café de Paris**

N° d'art. 3608.705



**Yogourt**

N° d'art. 3656.705



**Sour Cream**

N° d'art. 3640.705



**Mexicaine**

N° d'art. 3678.705



**Sweet & Sour**

N° d'art. 3657.705



**Vitello Tonnato**

N° d'art. 3648.705



# Club ou bacon? À chaque sandwich sa tartinaade



Que vous proposiez des classiques répandus ou des spécialités, avec nos tartinades, vous étalerez des saveurs intenses sur le pain! Conseil: utilisez-les aussi comme dips pour le poisson, la viande, les légumes ou les bouchées.

## Tartinades pour sandwichs



Légumes antipasti

2 seaux de 1,2 kg  
N° d'art. 3595.179



Moutarde Pommery

2 seaux de 1,2 kg  
N° d'art. 3596.179



Pois chiches  
«type houmous»

2 seaux de 1,2 kg  
N° d'art. 3597.179



Tomates séchées

2 seaux de 1,2 kg  
N° d'art. 3598.179



## Recettes bonne idée



**On garnit, on referme, et c'est prêt!**  
Vous êtes créatif? Montrez-le avec des sandwichs classiques, grillés, chauds ou froids! Et si vous prépariez un sandwich de printemps au rosbif ou un sandwich végétarien tendance aux antipasti? Vous trouverez encore plus d'inspirations et d'idées de recettes sur [gastro.hero.ch](http://gastro.hero.ch).

## Dips et sauces froides non réfrigérés

### Vos avantages

- Gain de place et économie d'énergie grâce au stockage non réfrigéré
- Des recettes éprouvées fidèles au goût suisse gage d'une qualité gourmet
- Gain de temps, car prêts à servir
- Fabriqués en Suisse





# Les sauces traiteur Gourmet, si bonnes et si futées

Besoin de solutions intelligentes de qualité Hero? Découvrez notre assortiment de sauces traiteur non réfrigérées particulièrement polyvalentes: vous ferez de la place dans votre chambre froide, économiserez de l'énergie et enchanterez vos clients.

## Seau de 3 kg

Pour un menu raffiné ou un snack sur le pouce, trois sortes appréciées de nos sauces traiteur Gourmet aromatiques sont disponibles en seau pratique de 3 kg.



### Barbecue hot

Seau de 3 kg  
N° d'art. 3592.183



### Tartare

Seau de 3 kg  
N° d'art. 3591.183



### Curry

Seau de 3 kg  
N° d'art. 3594.183

## Mayonnaise Gourmet

Nos vraies mayonnaises prêtes à l'emploi accompagnent merveilleusement vos plats ou servent de base pour vos sauces. Pour créer de nouveaux plats, optez pour notre mayonnaise à salade: très économique, elle a un goût neutre qui vous laisse toute latitude pour donner corps à vos idées.



### Mayonnaise 80%

- Prête à l'emploi
- Consistance onctueuse
- Base pour des variations infinies
- Légèrement assaisonnée

Seau de 4,5 kg  
N° d'art. 4164.708



### Mayonnaise à salade 75%

- Ferme
- Rendement élevé
- Idéale pour la préparation de sauces et de salades
- Saveur neutre

Seau de 10 kg  
N° d'art. 4169.710

# Sauces froides: le trio vénéré

Le ketchup, la mayonnaise à base d'œufs de plein air et la moutarde mi-forte ravissent la Suisse depuis des générations. Ce trio préparé selon une recette Hero originale a exactement le goût qu'attendent vos clients. Et, bien sûr, il est fabriqué en Suisse!

## Bouteille squeeze de 500 ml



### Ketchup

6 bouteilles squeeze de 500 ml  
N° d'art. 3620.760



### Mayonnaise

6 bouteilles squeeze de 500 ml  
N° d'art. 3651.760



### Moutarde mi-forte

6 bouteilles squeeze de 500 ml  
N° d'art. 3619.760

## Portions dans un présentoir de comptoir



### Ketchup

70 portions de 20 g  
N° d'art. 3620.437



### Mayonnaise

70 portions de 20 g  
N° d'art. 3651.437



### Moutarde mi-forte

70 portions de 12 g  
N° d'art. 3619.437





des portions pratiques













# Plus-value: la meilleure qualité, la plus grande diversité

Réfrigérés ou non? Dans cette vue d'ensemble, vous trouverez rapidement les sauces traiteur, les tartinades, les mayonnaises Gourmet et les sauces froides qui aideront votre cuisine à gagner en efficacité.

Sauces traiteur	Réfrigéré				Non réfrigéré	
					Bouteille avec bec verseur 1kg	Bouteille squeeze 490g
Ail	•		•		3611.705	
Barbecue hot	•	•	•		3616.705	3545.760
Café de Paris	•		•		3608.705	
Chimichurri	•	•	•	•	3653.705	
Cocktail	•		•		3609.705	3543.760
Cocktail piquante	•	•	•		3321.705	
Curry	•		•		3610.705	3544.760
Curry-banane	•		•		3655.705	
Jalapeño	•	•	•	•	3654.705	
Mexicaine	•	•	•	•	3678.705	
Relish Hamburger	•	•	•	•	3646.705	
Sauce Maison	•	•	•		3566.705	
Sour Cream	•		•		3640.705	
Sweet & Sour	•	•	•	•	3657.705	
Tartare	•	•	•		3615.705	3546.760*
Vitello Tonnato	•	•			3648.705	
Yogourt	•		•		3656.705	



Tartinades pour sandwichs	Réfrigéré			
				
Légumes antipasti	•	•	•	•
Moutarde Pommery	•		•	
Pois chiches «type houmous»	•	•	•	
Tomates séchées	•			

Mayonnaise Gourmet et sauces froides	Non réfrigéré			
				
Mayonnaise 80 %	•	•	•	
Mayonnaise à salade 75 %	•		•	
Ketchup	•	•	•	•
Mayonnaise	•	•	•	
Moutarde mi-forte	•	•	•	•

\*Bouteille squeeze 480g \*\*70 portions de 12g



**Pour la cuisine moderne.  
Depuis 1886.**



Pour tout complément d'information et pour toute commande, contactez votre conseiller de vente Hero ou consultez notre site Internet.

Hero Gastronomie | 5600 Lenzburg | Tél. 062 885 54 50  
gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

printed in  
**switzerland**

