



Wie ervan overtuigd is dat elk gerecht op ieder moment van de dag beter smaakt door een extra saustwist, heeft vast al van Pauwels Sauzen gehoord. Na 112 jaar sauzen maken voor uitsluitend professionele klanten, lanceerde de Antwerpse sauzenproducent afgelopen zomer onder eigen merk ook zélf sauzen voor de Belgische consument. Deze 9 unieke Pauwels sauzen vind je terug in zo'n 200 supermarkten in het land. Ideaal voor een knus snack-en sharemoment bij de open haard of een giga dinerbuffet met het gezin tijdens het koude najaar.

Hét jaarlijkse hoogtepunt is alweer bijna aangebroken, een periode van gezellig tafelen met de familie en geliefden. Een periode waarbij warmte en gezelligheid centraal staan. Maar bij iedereen ook wel gekend als dé periode van rijkelijk gevulde tafels met een overdosis aan overheerlijk eten. Je herkent het vast wel, de fantastische geur van bakkende stukjes vlees en vis op een warme gourmetplaat of in de hete fonduepan. Het water loopt je alvast in de mond... én toch heb je het gevoel dat er iets ontbreekt, namelijk een fantastische saus van Pauwels Sauzen to sauce it up.

Hoog tijd voor verandering! Pauwels Sauzen brengt een mix van 9 klassieke en gewaagde favorieten tot bij jou thuis om bij elke gelegenheid te genieten van een echte smaakexplosie. Dit 100% Belgium made sauzenassortiment kan genuttigd worden bij oneindig veel gelegenheden. Van een klein apéromoment tot een evenwichtige lunch. Van een gezond diner tot een late-nightsnack. Zelfs een veggie maaltijd schreeuwt naar een finishing touch met Pauwels saus.

De Pauwels sauzen onderscheiden zich duidelijk van de gevestigde waarden in de sauzenrayon. En dat zowel op basis van smaken en recepten, als op gebied van verpakking. Om dit unieke assortiment samen te stellen, kon Pauwels Sauzen immers beroep doen op alle kennis van ingrediënten, texturen en smaken die de voorbije 112 jaar opgedaan werden in binnen- en buitenland. Het assortiment richt zich dan ook op de échte liefhebber die zijn horisonten verlegt en openstaat voor een nieuw gamma aan sauzen met een lekkere twist. Zo zitten er in de Brasil échte stukjes ananas, in de looksaus échte stukjes look en is de cocktailsaus met cognac in plaats van whiskey!



## KETCHUP

## COCKTAIL

LOOKSAUS

## ALGÉRIENNE

## ANDALOUSE

## TARTARE

## SAMURAI

BRASIL

AVP € 3.15

AVP € 2.45

AVP € 3.95

AVP € 3.95

AVP € 3.95

AVP € 3.95

AVP € 3.95

AVP € 3.95

AVP € 3.95

## \*INSPIRATIE\*

# PORTOBELLO IN EEN JASJE VAN PAUWELS

Een subliem recept met verwerking van Pauwels' looksaus van food & lifestyle blogger Marta Majewska bevestigt bovenstaande stelling. Een healthy en vegetarische portobello-lunch staat bij haar op het menu.

### Ingrediënten

- 2 portobello champignons
- 1 Veggies burger naar keuze
- 20gr verse basilicumblaadjes
- 1tl limoensap
- 120gr Looksaus van Pauwels
- 1/2 avocado
- Zout naar smaak
- 1 handje rucola

### Pesto slash look mayo

- Doe 120gr Looksaus van Pauwels in een kom.
- Meng dit met 20g verse basilicumblaadjes, 1 koffielepelje limoensap en een snufje zout. Met een staafmixer mix je deze massa tot je een luchtige, liquide saus krijgt.

### Portobello burger

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Leg twee portobello champignons en een veggie hamburger naar keuze met kaas erop op een bakplaat. Bak 15 minuutjes in de voorverwarmde oven.
- Leg een handje rucola op de portobello met daarop de veggie hamburger van jouw keuze.
- Voeg een eetlepel Pesto/Look Mayo toe.
- Snijd een halve avocado in reepjes en leg deze op de mayo.
- Sluit de burger met de tweede portobello champignon.



## OVER PAUWELS SAUZEN

Pauwels Sauzen, met het hoofdkantoor in het Antwerpse Oelegem, maakt al meer dan een eeuw sauzen voor professionele klanten. Onder hen enkele bekende A-merken uit de supermarkten en grote spelers uit de voedingsindustrie in binnen-en buitenland. Onder het eigen merk is Pauwels Sauzen vooral de afgelopen tien jaar aan een steile opmars bezig in de Belgische en Noord-Franse foodservice (frituren, broodjeszaken, snackbars,...). Die opmars, naast de stijgende merkbekendheid door de sponsoring van wielerteams Pauwels Sauzen – Bingoal en Bingoal-Pauwels Sauces-Wallonie Bruxelles, zorgt ervoor dat het verhaal nu een spannend nieuw hoofdstuk krijgt dankzij het eerste eigen consumentengamma.

### Voor meer persinformatie, beeldmateriaal en stalen

Yapado  
Verantwoordelijke persrelaties Pauwels Sauzen  
Yana Huremovic  
T +32 9 210 46 25  
M +32 483 084 005  
E [yana@yapado.com](mailto:yana@yapado.com)

[www.yapadopressroom.com](http://www.yapadopressroom.com) voor hoge resolutiebeelden