



Vous êtes convaincu qu'à tout moment de la journée, un plat aura meilleur goût avec une touche de sauce supplémentaire ? Alors vous avez déjà entendu parler de Pauwels Sauces. Après avoir confectionné pendant 112 ans des sauces destinées exclusivement aux clients professionnels, le producteur de sauces anversoises a lancé l'été dernier, sous sa propre marque, des sauces destinées aussi aux consommateurs belges. Vous trouverez ces neuf sauces Pauwels uniques dans près de 200 supermarchés dans le pays. Idéal pour partager des en-cas, confortablement installés devant un feu ouvert ou pour agrémenter un gigabuffet de famille dans le froid de l'automne.

Le temps fort de l'année approche à grands pas, une période de repas chaleureux en famille et entre amis. Une période placée sous le signe de la chaleur et de la convivialité. Mais aussi connue, pour chacun de nous, comme la période par excellence des tables richement garnies, débordant de mets savoureux. Vous la sentez déjà, l'odeur fantastique du morceau de viande ou de poisson qui cuit sur une plaque gourmet chaude ou dans la fondue bouillante. L'eau vous en vient déjà la bouche... et, pourtant, vous avez l'impression qu'il manque quelque

chose, une sauce fantastique de Pauwels Sauces pour agrémenter le tout.

Il est grand temps de changer tout cela ! Pauwels Sauces vous apporte chez vous une gamme de 9 sauces Pauwels, tantôt classiques, tantôt plus osées pour profiter à chaque occasion d'une véritable explosion de goût. Cet assortiment de sauces 100 % belge peut être consommé en d'innombrables occasions. Du petit moment apéro au lunch équilibré. Même un repas végétarien appelle une touche finale de sauce Pauwels.

Les sauces Pauwels se distinguent clairement des marques bien connues dans le rayon des sauces. Tant par leur goût et leur recette que par leur conditionnement. Afin de composer cet assortiment unique, Pauwels Sauces a en effet pu faire appel à toutes les connaissances des ingrédients, des textures et des arômes qu'elle a réunies au cours des 112 dernières années en Belgique à l'étranger. L'assortiment s'adresse donc au véritable amateur qui, avide de découvrir de nouveaux horizons, aspire à une nouvelle gamme de sauces avec un délicieux petit plus. Par exemple, la sauce Brasil contient de véritables morceaux d'ananas, la sauce à l'ail de véritables morceaux d'ail et la sauce cocktail est préparée avec du cognac et non du whisky !



KETCHUP

COCKTAIL

LOOKSAUS

ALGÉRIENNE

ANDALOUSE

TARTARE

SAMURAI

BRASIL

PVR € 3.15

PVR € 2.45

PVR € 3.95

PVR € 3.95

PVR € 3.95

PVR € 3.95

PVR € 3.95

PVR € 3.95

PVR € 3.95

INSPIRATION

PORTOBELLOS FARCIS FAÇON PAUWELS

Une recette sublime accommodée à la sauce à l'ail Pauwels de la blogueuse food & lifestyle Marta Majewska confirme l'argument ci-dessus. Un lunch de portobellos, végétarien et sain, est inscrit au menu.

Ingrédients

- 2 champignons portobellos
- 1 burger végétarien au choix
- 20 g de feuilles de basilic frais
- 1 cuillère à café de citron
- 120 g de sauce à l'ail Pauwels
- 1/2 avocat
- sel (en option)
- une poignée de roquette

Mayo pesto/ail

- Versez 120 g de sauce à l'ail de Pauwels dans un bol.
- Mélangez avec 20 g de feuilles de basilic frais, 1 cuillère à café de jus de citron et une pincée de sel. Avec un mixeur, mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une sauce liquide et aérée.

Hamburger portobello

- Préchauffez le four à 200° C.
- Disposez 2 champignons portobello et un hamburger végétarien au choix recouvert de fromage sur une plaque de cuisson. Cuisez 15 minutes au four préchauffé.
- Posez une poignée de roquette sur le portobello avec, par-dessus, le hamburger végétarien de votre choix.
- Ajoutez une cuillère à soupe de Mayo Pesto/ail.
- Découpez un demi-avocat en tranches et posez-le sur la mayonnaise.
- Refermez le hamburger avec le deuxième champignon portobello.



À PROPOS DE PAUWELS SAUCES

Pauwels Sauces, dont le siège social est établi à Oelegem, en région anversoise, produit des sauces pour les clients professionnels depuis plus d'un siècle. Parmi eux, quelque marques A connues des supermarchés et de grands acteurs de l'industrie agroalimentaire en Belgique et à l'étranger. Sous sa propre marque, Pauwels Sauces a enregistré une solide progression, surtout ces dix dernières années, dans le foodservice en Belgique et dans le Nord de la France (friteries, sandwicheries, snack-bars, etc.). Cette progression, accompagnée de la notoriété croissante de la marque par le sponsoring des équipes cyclistes Pauwels Sauzen-Bingoal et Bingoal-Pauwels Sauces-Wallonie Bruxelles permet d'ajouter aujourd'hui un nouveau chapitre passionnant à notre histoire grâce à notre toute première gamme destinée aux consommateurs.

Pour plus d'informations de presse, du matériel visuel et des échantillons

Yapado
Responsable relations de presse Pauwels Sauces
Yana Huremovic
T +32 9 210 46 25
M +32 483 084 005
E yana@yapado.com

www.yapadopressroom.com pour des images haute résolution.