

# VLEES IN SAUS

Sous-vide bereid voor maximale smaak, malsheid, rendement en gemak

**ÉÉN WERKWIJZE. VOLOP VARIATIE.**

**SLOW  
COOKED  
SPECIALS**



**BEEF GOULASH**



**BEEF STROGANOFF**



**BEEF RENDANG**



**CHAMPIGNON  
ROOMSAUS**



**KOREAN SMOOR**



**SAJOER SMOOR**

## SAUSBINDER ALLROUND ZHERO

Sausbinder Allround Zhero bindt het vrijkomende vleesvocht direct tijdens het garen. Zo blijft de saus mooi gebonden en behoudt het product zijn kwaliteit, ook na invriezen en ontdooien. Ideaal voor stoofgerechten, maaltijden en sous-vide bereidingen. Van nature vrij van MSG, gluten, lactose en pinda's - bewust én veelzijdig.

MOOI GEBONDEN | CONSTATE KWALITEIT |  
GESCHIKT VOOR SOUS-VIDE | ALLERGEENVRIJ

OOK GESCHIKT OM  
UW SOEP TE BINDEN!



**NIEUW**

**ZHERO**  
CLEAR TASTE BY DEGENS

**Sausbinder Allround  
Zhero**

Artikelnr: AD08670-01

Inhoud: 1 kg



## SLIM PRODUCEREN. FLEXIBEL VERKOPEN

Maak vooruit, houd op voorraad  
en speel eenvoudig in op de vraag.

### 1 • BEREID 10 KG PRODUCTIE:

a) 5 kg saus



b) 5 kg vlees

### 2 • KRUID & BIND

Snijdt het vlees in blokjes van het gewenste  
formaat. Voeg toe:

- a) Passende kruiding volgens recept
- b) 300g Sausbinder Allround Zhero

En meng het gekruide vlees met de saus en  
doe deze in een vacuüm-kookzak per 2kg

### 3 • PASTEURISEREN

Gaar sous-vide en koel terug volgens recept.

### VERKOOP VANUIT VOORRAAD

Gebruik 1x zak à 2 kg voor:



5X  
TRAY  
400 GRAM



2 KG IN  
UITSCHEP-  
SCHAAL



ALS HALF-  
FABRICAAT  
OF MAALTIJD-  
COMPONENT

### GESCHIKTE SAUZEN



**Champignon-  
roomsaus**

AW13188-01, Inhoud: 2,5 kg



**Sajoer  
Saus Zhero**

AW14259-01, Inhoud: 2,5 kg



**Hongaarse  
Goulash Saus**

AW12604-01, Inhoud: 2,5 kg



**Stroganoffsaus  
met Groente**

AW13371-01, Inhoud: 2,5 kg



**Indonesische  
Rendang Saus**

AW12602-01, Inhoud: 2,5 kg



**Koreaanse  
Yangnyeom Saus**

AW12601-01, Inhoud: 2,5 kg

\*Meerdere sauzen van Degens zijn geschikt, vraag uw  
vertegenwoordiger om advies of alternatieven.

### VAN 14 DAGEN NAAR 6 WEKEN THT\*

- ✓ Vacuüm verpakt in kookzak
- ✓ Gecontroleerd garingsproces op 80°C 100% stoom
- ✓ Direct terugkoelen tot <4 °C
- ✓ Bewaren bij 2-4 °C

\*Een langere interne THT is mogelijk afhankelijk van  
product, proces en bewaarcondities en dient micro-  
biologisch te worden gevalideerd.

### UW VOORDELEN

- ✓ Optimaal rendement
- ✓ Minder vochtverlies
- ✓ Minder handelingen
- ✓ Langere interne THT
- ✓ Flexibel uit voorraad verkopen

\*Altijd vlees in saus op voorraad, direct inzetbaar als  
maaltijdcomponent.



Blog  
pagina

Quality Guard



@degensbv



@degens\_tastemakers