



“Je souhaite servir à mes clients des sauces classiques, mais au quotidien le temps pour la préparation manque souvent.”



Hellmann's Variety Sauces

offrent des saveurs familières avec un minimum de préparation – idéales pour les cuisines très occupées.



Unilever
Food
Solutions

Fiables & variés, pour des processus rapides et simples dans votre cuisine.

Tes avantages



Économise un temps précieux, sans compromis sur la qualité de vos plats.



Prêt à servir – pas de découpe, pas de préparation et aucun déchet.



Conçu pour une efficacité maximale dans les cuisines à forte affluence.



Dans un seau pratique de 3L, parfait pour les cuisines professionnelles.



Des saveurs connues qui raviront vos clients.

Informations sur le produit

Produits	Sauce Tartare	Sauce à l'ail	Sauce Cocktail
Unités de commande	1 x 3L EIM (Art. No.: 98176)	1 x 3L EIM (Art. No.: 98922)	1 x 3L EIM (Art. No.: 21102)
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> Une texture et une consistance idéales – adaptées à tout type de plat. Saveur prononcée et riche – avec cornichons et persil. 	<ul style="list-style-type: none"> Une consistance crémeuse et épaisse pour des dips et des sauces au caractère affirmé. Goût authentique. Résistant à la chaleur – adapté aux plats chauds comme aux plats froids. 	<ul style="list-style-type: none"> Une saveur douce et équilibrée – idéale pour les plats de poisson et les salades. Polyvalente et parfaite aussi bien comme sauce que comme ingrédient.
Ingrédients	40% huile de tournesol, eau potable, vinaigre d'alcool, 5% MOUTARDE (eau potable, GRAINES DE MOUTARDE , vinaigre d'alcool, épices, sel alimentaire, arôme naturel), sucre, 3,2% JAUNE D'ŒUF ² , 3,2% cornichons (1,8% cornichons, sel alimentaire, vinaigre d'alcool, eau potable), sel alimentaire, amidon modifié, sirop de glucose-fructose, 1,9% oignons, 0,3% persil, régulateur d'acidité (acide lactique), conservateur (sorbate de potassium), concentré de jus de citron, arôme naturel, épaississant (xanthane), colorant (carotène).	75% huile de tournesol, eau potable, 6,4% purée d'ail, vinaigre de vin blanc, JAUNE D'ŒUF ² , sel alimentaire, acidifiants (acide lactique, acide citrique), conservateur (acide sorbique), arôme naturel d'ail.	50% huile de soja, eau potable, vinaigre de vin blanc, sirop de glucose-fructose, 4,5% ŒUFS ² , sucre, 3,5% concentré de tomate, 1,4% JAUNE D'ŒUF ² , sel de mer, amidon modifié, sel alimentaire, arômes, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), concentré de jus de citron, stabilisant (xanthane), extrait de paprika, épices, antioxydant (E385).
Mentions obligatoires			



Toutes les mentions en un coup d'œil



Unilever
Food
Solutions

¹ Source: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, ventes au détail (RSP) en 2025

² Œufs de plein air. Les œufs peuvent temporairement provenir d'élevage au sol pour protéger les poules pondeuses en cas d'obligation de confinement imposée par les autorités.