

Découvrez les Grands Prix Sirha Innovation



Avec SoSlice, Soreal réinvente la manière d'incorporer une sauce dans un burger. Ces tranches de sauces solidifiées en rondelles permettent d'apporter la juste dose, de manière homogène et sans que cela coule. Posée en un seul geste, simple et rapide, la garniture en tranches allège le travail des salariés, leur épargnant la pression sur le squeeze de sauce, source de troubles musculo-squelettiques. La température de la viande cuite ou celle du pain toasté suffisent à faire fondre la sauce, qui est ainsi rapidement prête à déguster. Les sauces peuvent de plus inclure des condiments et/ou des marquants (lardons, champignons, poivrons,...) pour un taux de matières grasses réduit.