

Soslice, la première sauce en tranche pour burger



La société bretonne Soreal, qui fabrique et commercialise des sauces et condiments pour les professionnels de l'alimentaire, a été créée en 1992. L'entreprise a été la première à proposer des sauces tranchables aux industries alimentaires.



Afin de répondre aux besoins de praticité et de culinarité des professionnels du burger, Soreal a mis au point une gamme de sauces en tranche pour burger, baptisée Soslice.

Ces tranches solidifiées en rondelles permettent de placer, de manière homogène, la juste dose de sauce dans le burger, sans qu'elle ne coule. Déposée en un seul geste, la garniture en tranche permet aux opérateurs de gagner du temps. La température de la viande cuite ou celle du pain toasté suffisent à faire fondre les sauces. Plusieurs recettes sont proposées et peuvent même inclure des condiments : lardons, champignons, poivrons, etc.

La nouveauté vient de remporter le grand prix Sirha innovation et sera exposée sur du salon à la fin du mois.



Source : <http://foodly.fr/soslice-la-premiere-sauce-en-tranche-pour-burger/>