



Soreal
SMART FOOD SOLUTIONS


DEPUIS 1992

COLLECTION 2025



www.soreal.fr

Une entreprise
du groupe YDEO
www.ydeo.com



Smart Food Solutions

Notre passion pour l'innovation nous conduit chaque jour au sein de notre laboratoire et de nos usines à créer de nouvelles *'solutions intelligentes'*. De véritables créations culinaires à la fois saines, sûres, pratiques, respectueuses de l'environnement et toujours savoureuses !

**LAISSEZ-VOUS
EMBARQUER
DANS NOTRE UNIVERS !**

SOMMAIRE

SOREAL, L'ENTREPRISE

Notre implantation	3
L'histoire SOREAL	4

BY SOREAL

Notre ADN	5
Nos formats individuels	6
Nos grands formats	7

LES SAUCES CUISINÉES

Cuisin'Émoi	8 et 9
Sauces cuisinées en poches	10

LES SAUCES FROMAGÈRES

Sauces fromagères en poches	10
Flacons souples 600 ml	11

LES SAUCES CONDIMENTAIRES

Sticks en vrac	12 et 13
Sticks en boîte service	14

Sticks larges	15
Mignonnettes	15
Couppelles	16 et 17
Sauces de table 290 ml	18 et 19
Squeezes 500 ml	20
Squeezes 900 ml	21 à 23
Top Down 768 ml.....	23
Bidons	24
Seaux	25
SONJAL CASING®	26

NOTRE IMPLANTATION

SITUÉE À BRIE,
BRETAGNE, FRANCE

Surface
11 000 m²

135
EMPLOYÉS

500 CLIENTS
RÉPARTIS
DANS
25 PAYS

17 000 T/AN
DE CAPACITÉ DE
PRODUCTION



CRÉATEUR ET FABRICANT DE SAUCES ORIGINALES DEPUIS PLUS DE 30 ANS

L'histoire Soreal



Credit photo : Soreal

1992 Création de la société
SOREAL, par Gilles Bocabeille

1998 Lancement de la première
usine de 700 m²

2003 Création et dépôt du
brevet tout à fait unique et
innovant sur l'enveloppe
végétale *Sonjal Casing*[®]

2006 Rachat du *Comptoir
Provençal des Sauces* et
intégration de la marque *Ilou*[®]

2010 Agrandissement de l'usine
pour atteindre 5 500 m²

2011 Licence avec *Visko
Teepak* aux Etats-Unis
pour la fabrication et la
commercialisation de
l'enveloppe végétale
Sonjal Casing[®]

2015 Nouvel agrandissement.
La surface totale atteint
désormais 9 000m²

2016 Création de la filiale
égyptienne *Soreal Me&Na*

2017 Nouvel agrandissement.
La surface totale du site
atteint 11 000m²

2020 Création de la marque
éphémère *Soreal Care*
lors de la pandémie.
Une marque de gel
hydroalcoolique

2022 Le *Groupe YDEO* basé
à Etrelles (35) annonce
l'acquisition de la société
SOREAL

2025 Lancement de la gamme
de sauces premium
Cuisin'Émoi[®]
Innovation packaging avec
la recharge entièrement
recyclable *TopGun*[®]

NOTRE ADN

L'innovation en continu

Une sauce « By SOREAL » est le résultat d'un travail collaboratif avec nos partenaires de la restauration et de l'industrie agroalimentaire. Nous travaillons continuellement avec nos clients dans le but de leur apporter des solutions sur-mesure correspondant à leurs attentes.



Crédit photo : Christophe Doucet

**PRÈS DE
1500 RECETTES
SUR MESURE
CRÉÉES
CHAQUE ANNÉE**

SOREAL sait anticiper les nouveaux modes de consommation et reste à l'affût des tendances partout dans le monde. C'est la base de notre stratégie d'innovation : devancer la demande de nos clients en leur proposant des créations exclusives et personnalisées.

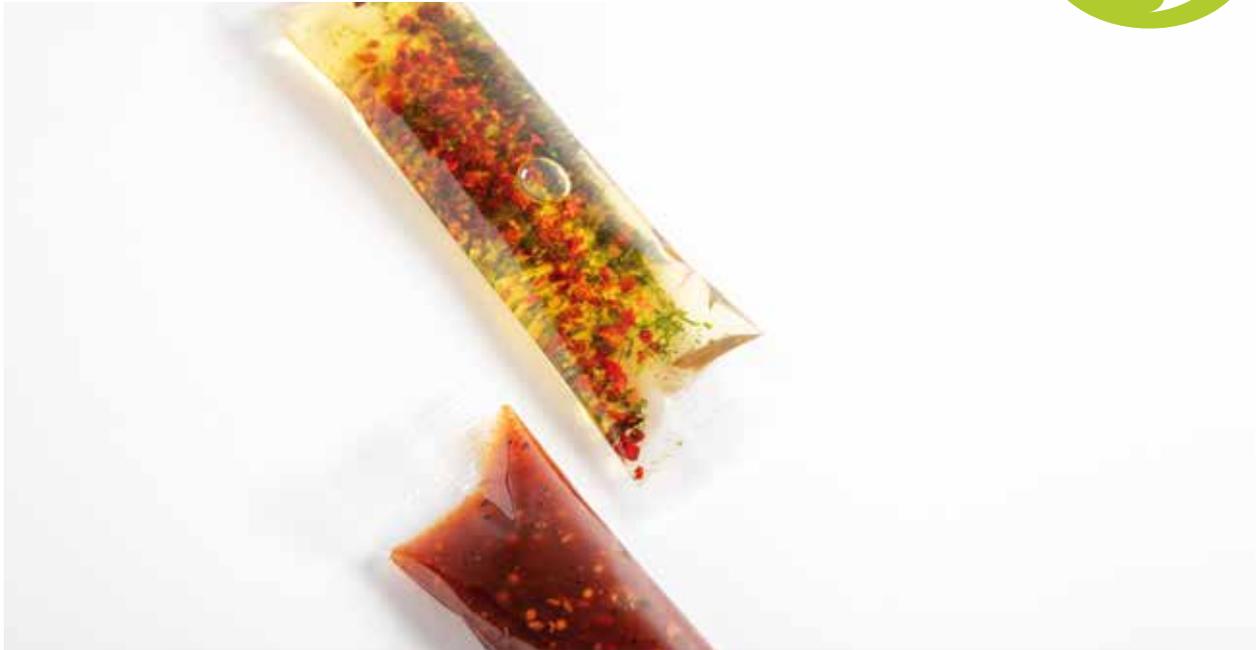
L'innovation passe aussi par les conditionnements. Sticks, coupelles, recharges, flacons souples... les conditionnements sont adaptés aux demandes de chaque client, sans jamais perdre de vue les attentes du consommateur final et le respect de l'environnement.



Chez nous, l'innovation n'a pas de limite : elle porte sur de nouvelles saveurs, de nouvelles textures, de nouveaux ingrédients, la recherche de nouvelles qualités organoleptiques mais aussi de nouveaux conditionnements.

FORMATS INDIVIDUELS

Des solutions sur mesure pour vos consommateurs



COUPELLES RONDES

Emballage disponible en mono matériau recyclable

Contenance de 15 à 50 ml

Diamètre 50 mm

Hauteur mini/max 20/45 mm



COUPELLES CARRÉES

Emballage disponible en mono matériau recyclable

Contenance de 20 à 60 ml

Longueur/Largeur 63 mm

Hauteur 20 ou 30 mm



MIGNONNETTES

Emballage disponible en mono matériau recyclable

Contenance 20, 25 et 30 ml

Longueur/Largeur 22 mm

Hauteur mini/max 70/95 mm



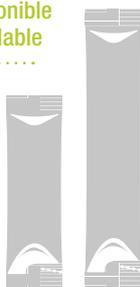
STICKS

Emballage disponible en papier recyclable

Contenance de 3 à 25 ml

Largeur 28 mm

Hauteur mini/max 80/160 mm



STICKS LARGES

Emballage disponible en papier recyclable

Contenance de 10 à 70 ml

Largeur 42 mm

Hauteur mini/max 110/180 mm



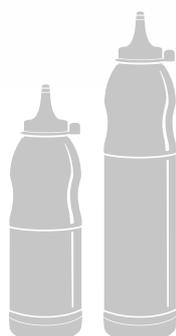
NOS GRANDS FORMATS

Adaptés aux exigences des professionnels



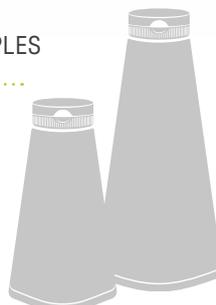
SQUEEZES

Contenance
500 ou 900 ml
Diamètre mini/max
55/60 mm
Hauteur
185 ou 265 mm



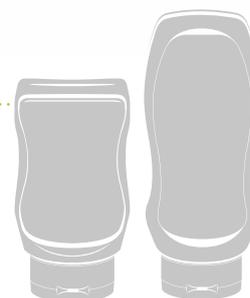
FLACONS SOUPLES

Contenance
300 ou 600 ml
Largeur
83 ou 100 mm
Hauteur
163 ou 220 mm



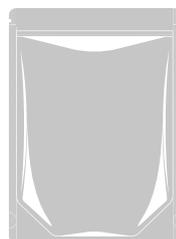
TOP DOWN

Contenance
290 ou 768 ml
Largeur
62/80 mm
Hauteur
110/198 mm



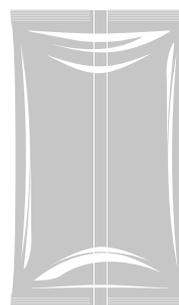
DOYPACK

Contenance
1 L
Largeur
158 mm
Hauteur
270 mm



POCHES

Contenance
de 0,5 à 6 L
Longueur
235 mm
Largeur mini/max
110/500 mm



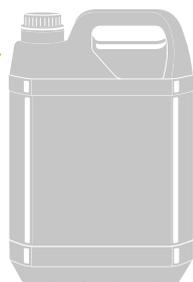
SEAUX

Contenance
de 1 à 10 L
Diamètre mini/max
133/267 mm
Hauteur mini/max
130/260 mm



BIDONS

Contenance
de 5 à 25 L
Largeur mini/max
180/280 mm
Hauteur mini/max
230/330 mm



FLACON RECHARGE

Contenance
700 ml
Largeur
158 mm
Hauteur
270 mm



NOUVEAUTÉ 2025

TopGun

La recharge
entièrement recyclable
qui révolutionne
le dosage



Cuisin'
ÉMOI®



NOUVEAUTÉS 2025

UNE GAMME DE SAUCES CUISINÉES PREMIUM INÉDITES

Reflète de l'excellence, la cuisine française se traduit par l'émotion qu'elle crée. Cuisin'Émoi® offre une réponse inédite aux professionnels de la restauration pour qui qualité et facilité de mise en oeuvre sont indissociables. Découvrez ces sauces cuisinées pas comme les autres !

WWW.CUISIN-EMOI.FR



FABRIQUÉ
EN FRANCE



Sauce Homardine * 570 g

De plus en plus utilisée dans la cuisine française, la sauce Homardine est appréciée pour sa saveur marine et ses arômes de crustacés bien marqués.



Sauce Dugléré * 565 g

La sauce Dugléré tire son nom d'un célèbre chef du XIXème. A base de fumet de poisson, champignons de Paris, échalotes et vin blanc, cette sauce est idéale pour se marier avec vos poissons ou fruits de mer.



Sauce Brava * 585 g

Spécialité espagnole emblématique, la sauce Brava est aujourd'hui connue de tous. A base de tomate, de poivron rouge et de piment, cette sauce se distingue par son goût томатé piquant qui vous transportera à chaque bouchée.



Sauce Ail Noir * 580 g

La Sauce Ail Noir se distingue par sa couleur intense et sa saveur unique, obtenues grâce à l'ail fermenté à basse température. Au goût à la fois doux, sucré et umami, cette recette ne pourra que vous séduire !

UN FLACON PENSÉ POUR VOUS

Conçues pour s'adapter parfaitement à votre environnement de travail, nos sauces sont conditionnées en flacons Sempack®. Pratiques et écologiques, ils permettent de réduire la perte et le gaspillage, vous garantissent un dosage précis et sont recyclables !

Réchauffez facilement les sauces au bain-marie, à la casserole ou au micro-onde selon votre préférence.

RETROUVEZ NOS CONSEILS EN VIDÉO



Sauce Choron * 565 g

Béarnaise revisitée avec des morceaux de tomates, la sauce Choron est aujourd'hui un classique de la cuisine française qui s'accorde aussi bien avec viandes, poissons et légumes.



Sauce Kelanja * 590 g

La sauce Kelanja doit son nom aux saveurs qui la composent: Ketchup – LANGoustines – SoJA. Cette création culinaire s'adapte parfaitement aux applications de la mer mais peut également se retrouver dans un burger pour apporter une touche iodée.



Sauce saveur Truffes * 570 g

La sauce saveur Truffes reflète l'art culinaire de ce champignon pas comme les autres. Avec une promesse de saveurs tenue grâce aux brisures de truffes et à l'huile d'olive parfumée à la truffe, cette recette peut se placer sur les meilleures tables de la restauration.



Sauce Thai * 585 g

Exemple typique de la cuisine thaïlandaise, la sauce Thai associe des saveurs contrastées comme le crémeux, l'acidulé ou le sucré. A base de crème et de liqueur de coco, de pâte de tamarin et de poudre de crustacés, cette sauce va vous faire voyager.

RECETTES	Poids	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
L'ensemble des recettes présentées correspondent aux caractéristiques suivantes	Entre 565 g et 590 g	Frais	6	144	9	6



POCHES 500 g à 1 Kg

Le format gain de place pour les pros

★ LES SAUCES CUISINÉES ★



Sauce cuisinée Béarnaise ✨ 1 Kg

La 'vraie' sauce Béarnaise crémeuse avec le bon goût du beurre et cette pointe d'estragon si caractéristique. Connue pour accompagner les poissons (saumon et poissons blancs) et les viandes.



Sauce cuisinée Poivre ✨ 1 Kg

Sauce à base de crème et de vin blanc, très prononcée en poivre. Idéale pour accompagner les viandes rouges mais également les viandes blanches, le canard ou le gibier.

★ LES SAUCES FROMAGÈRES ★



NOUVEAUTÉ 2025

Sauce Fromagère pour Tacos ✨ 0,5 Kg

Une sauce crémeuse au bon goût de fromage fondu, un délice sur vos pâtes ou tacos.



Sauce Fromagère Cheddar ✨ 0,5 Kg

Cette sauce d'inspiration US au goût intense de cheddar est parfaite pour accompagner les hot-dogs, burgers, nachos ou tout simplement pour recouvrir vos frites.



Sauce Fromagère Roquefort ✨ 1 Kg

Retrouvez la force du roquefort dans cette recette crémeuse et assaisonnée de poivre mignonnette. Idéale en accompagnement des viandes tendres ou des pâtes.

RECETTES	Poids	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Sauce cuisinée Béarnaise	1 Kg	Frais	4	180	12	6
Sauce cuisinée Poivre	1 Kg	Frais	4	180	12	6
Sauce fromagère pour Tacos	0,5 Kg	Frais	8	180	15	6
Sauce fromagère Cheddar	0,5 Kg	Frais	8	180	15	6
Sauce fromagère Roquefort	1 Kg	Frais	4	180	12	6

FLACONS SOUPLES 600 ml

Moins de plastique, moins de pertes, la solution idéale



UN PACK RÉVOLUTIONNAIRE

Ce flacon souple **entièrement recyclable**, unique sur le marché, est basé sur le concept de la poche à pâtisserie. Original et ergonomique, ce nouvel emballage inédit utilise **75 % de plastique en moins** par rapport aux emballages rigides standards du marché.

Résistant aux fortes pressions, cet emballage offre une précision et un contrôle optimal de la dose souhaitée tout en garantissant une **restitution améliorée, à 96 %** de la quantité totale du produit contenu dans le flacon, pour minimiser les pertes produits et réduire aussi le gaspillage alimentaire.



Sauce au Reblochon *

Vous allez fondre pour cette sauce ultra-gourmande qui contient plus de 25% de pur Reblochon.



Sauce Chèvre Miel *

Une sauce onctueuse au bon goût de fromage de chèvre associé à la douceur du miel.



Sauce au Brie *

Une sauce crémeuse au doux goût de Brie, un délice sur des pâtes ou des tacos.



Sauce Cheddar Jalapeño *

Avec la saveur d'un cheddar premium, retrouvez le goût épicé du piment Jalapeño qui accompagnera parfaitement vos plats.



Sauce Cheddar *

Cette sauce d'inspiration US au goût intense d'un cheddar de qualité premium est parfaite pour accompagner vos burgers, nachos ou frites.



Sauce Raclette *

Redécouvrez le caractère du fromage à raclette, idéal pour les plats d'hiver comme un burger montagnard.

RECETTES	Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
L'ensemble des recettes présentées correspondent aux caractéristiques suivantes	600 ml	Frais	6	144	9	6

STICKS

Disponible en matériau recyclable dans la filière papier

★ LES CLASSIQUES ★



Huile pimentée 🌿 4 ml

Huile pimentée spéciale pizzas.

Huile pimentée extra-forte 🌿 4 ml

Huile pimentée extra-forte spéciale pizzas.



Tomato Ketchup 🌿 10 g

Certainement la plus célèbre des sauces, au bon goût de tomates et d'épices.



Mayonnaise 10 g

Cette recette de qualité séduira par son goût caractéristique d'une véritable mayonnaise, inratable !



Sauce Barbecue 🌿 10 g

Une sauce barbecue authentique et onctueuse avec un bon équilibre du sucré et du fumé.



Mayonnaise légère 10 g

Mayonnaise allégée en matière grasse pour un plaisir sans complexe.



Moutarde forte de Dijon 🌿 4 g

Une sauce aux saveurs vinaigrées et piquantes caractéristiques de la moutarde. L'appellation 'de Dijon' correspond à un procédé de fabrication traditionnel.



Sauce au Poivre 10 g

Sauce émulsionnée base mayonnaise, caractérisée par l'intensité du poivre mignonnette. Un accord parfait pour les viandes.



Sauce Salade 10 g

Une sauce onctueuse et moutardée pour les crudités ou les salades légères.

★ LES SAUCES DU MONDE ★



Sauce Blanche 10 g

Sauce émulsionnée connue principalement pour son utilisation dans un kebab mais qui peut être utilisée pour concocter une sauce d'accompagnement de vos entrées.



Sauce Coleslaw 20 g

Sauce onctueuse sucrée-salée pour toutes vos salades.



Sauce Curry 10 g

Sauce base mayonnaise délicieusement relevée aux saveurs épicées du curry pour vous faire voyager instantanément.

RECETTES	Poids / Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Huile Pimentée	4 ml	Ambiant	1 000	80	16	12
Huile Pimentée	4 ml	Ambiant	400	200	25	12
Huile Pimentée extra-forte	4 ml	Ambiant	1 000	80	16	12
Tomato Ketchup	10 g	Ambiant	500	80	16	12
Mayonnaise	10 g	Ambiant	500	80	16	9
Mayonnaise légère	10 g	Ambiant	500	80	16	9
Moutarde forte de Dijon	4 g	Ambiant	1 000	80	16	9
Sauce Barbecue	10 g	Ambiant	500	80	16	12
Sauce au Poivre	10 g	Ambiant	500	80	16	12
Sauce Salade	10 g	Ambiant	500	80	16	12
Sauce Blanche	10 g	Ambiant	500	80	16	12
Sauce Coleslaw	20 g	Ambiant	300	80	16	9
Sauce Curry	10 g	Ambiant	500	80	16	12

STICKS EN BOÎTES SERVICE

★ LES CLASSIQUES ★

Huile pimentée 🌿 4 ml

Huile pimentée spéciale pizza.

Tomato Ketchup 🌿 10 g

Certainement la plus célèbre des sauces, au bon goût de tomates et d'épices.

Mayonnaise légère 10 g

Mayonnaise allégée en matière grasse pour un plaisir sans complexe.

Moutarde forte de Dijon 🌿 10 g

Sauce aux saveurs vinaigrées et piquantes caractéristiques de la moutarde. L'appellation 'de Dijon' correspond à un procédé de fabrication traditionnel.

Sauce Salade 🌿 10 g

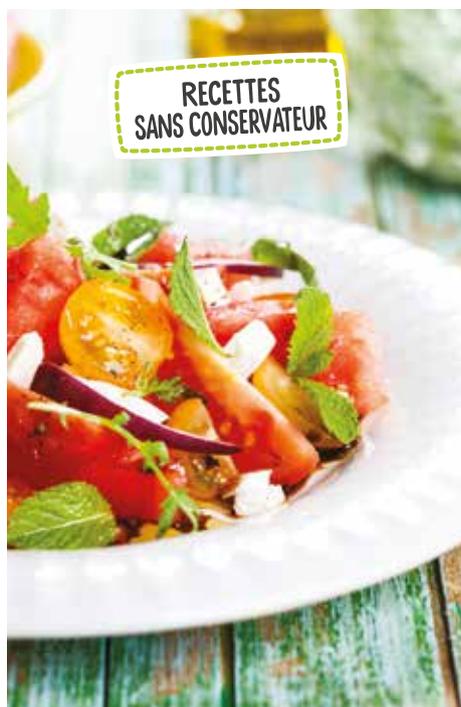
Sauce onctueuse et moutardée pour les crudités ou les salades légères.



RECETTES	Poids / Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Huile Pimentée	4 ml	Ambiant	150	290	29	12
Tomato Ketchup	10 g	Ambiant	100	290	29	12
Mayonnaise légère	10 g	Ambiant	100	290	29	9
Moutarde forte de Dijon	4 g	Ambiant	150	290	29	9
Sauce Salade	10 g	Ambiant	100	290	29	12

STICKS LARGES

Le format pratique pour les crudités et les salades



Sauce Caesar 30 g



Célèbre pour la salade du même nom qu'elle accompagne, cette sauce onctueuse vous séduira par ses saveurs de basilic et d'anchois.

Vinaigrette Balsamique au vinaigre balsamique de Modène 🌿 30 g



Cette vinaigrette est de qualité supérieure grâce à la sélection du vinaigre balsamique de Modène et par sa liste d'ingrédients très courte (seulement cinq ingrédients la composent).

RECETTES	Poids	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Sauce Caesar	30 g	Ambiant	48	288	24	6
Vinaigrette Balsamique au vinaigre balsamique de Modène	30 g	Ambiant	48	288	24	6

MIGNONNETTES

Un format pensé pour vos plus belles salades



Vinaigrette Balsamique

🌿 20 ml

Un incontournable de la restauration en recette biphasée. À secouer avant chaque utilisation.



Vinaigrette au Citron

🌿 20 ml

Cette vinaigrette doucement acidulée au jus de citron concentré apportera de la fraîcheur à vos salades. À secouer avant chaque utilisation.

RECETTE	Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Vinaigrette Balsamique	20 ml	Ambiant	50	360	30	15
Vinaigrette au Citron	20 ml	Ambiant	50	360	30	9

COUPELLES

Idéal pour le dipping et la vente à emporter



★ LES CLASSIQUES ★



Tomato Ketchup

20 g

Certainement la plus célèbre des sauces, au bon goût de tomates et d'épices.



Mayonnaise Légère

20 g

Mayonnaise allégée en matière grasse pour un plaisir sans complexe.



Sauce au Bleu 20 g

Une sauce marquée par l'intensité du fromage bleu avec des marquants de ciboulette. Cette sauce permet de sublimer les viandes.



Sauce Barbecue

20 g

Une sauce barbecue authentique et onctueuse avec un bon équilibre du sucré et du fumé.



Sauce Béarnaise 20 g

Sauce émulsionnée avec des morceaux d'échalotes et d'estragon, idéale pour relever les viandes.



Sauce Vinaigrette Moutardée 20 g

Une pointe de moutarde de Dijon dans cette sauce vinaigrette à l'huile d'olive et légèrement citronnée. À secouer avant chaque utilisation.



Vinaigrette Balsamique

20 g

Un incontournable de la restauration en recette biphasée. À secouer avant chaque utilisation.

RECETTES	Poids	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Tomato Ketchup	20 g	Ambiant	128	160	16	9
Mayonnaise légère	20 g	Ambiant	128	160	16	9
Sauce au Bleu	20 g	Ambiant	128	160	16	6
Sauce Barbecue	20 g	Ambiant	128	144	16	9
Sauce Béarnaise	20 g	Ambiant	128	160	16	9
Vinaigrette Moutardée	20 g	Ambiant	128	160	16	9
Vinaigrette Balsamique	20 g	Ambiant	128	128	16	6

★ LES SAUCES DU MONDE ★



Sauce Curry 20 g

Sauce base mayonnaise délicieusement relevée aux saveurs épicées du curry pour vous faire voyager instantanément.



Sauce Soja 25 ml

On ne présente plus cette sauce chinoise brune à base de soja, qui relève tous vos plats (sushis, soupes, pâtes, salades).



Sauce Spicy Mayo 25 ml

Cette sauce mayonnaise pimentée vient du monde des sushis et apporte du piquant pour tous vos plats.



Sauce Teriyaki 25 ml

Sauce sirupeuse, mélange équilibré de sauce soja et de sucre.

RECETTES	Poids / Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Sauce Curry	20 g	Ambiant	128	160	16	9
Sauce Soja	25 ml	Ambiant	120	108	9	9
Sauce Spicy Mayo	25 ml	Ambiant	120	108	9	9
Sauce Spicy Mayo	25 ml	Ambiant	120	108	9	9



SAUCES DE TABLE 290 ml

Un nouveau flacon à retrouver sur toutes les (bonnes) tables !

NOUVEAUTÉS 2025

Découvrez notre nouveau format pratique à poser sur les tables pour un dosage simple et précis. Disponible pour tous nos classiques, il garantit simplicité, propreté et un service à portée de main !



Tomato Ketchup 🌿

Certainement la plus célèbre des sauces, au bon goût de tomates et d'épices.



Sauce Barbecue 🌿

Une sauce barbecue authentique et onctueuse avec un bon équilibre du sucré et du fumé.



Mayonnaise

Cette recette de qualité séduira par son goût caractéristique d'une véritable mayonnaise, irratable !



Moutarde forte de Dijon 🌿

Une sauce aux saveurs vinaigrées et piquantes caractéristiques de la moutarde. L'appellation 'de Dijon' correspond à un procédé de fabrication traditionnel.



Moutarde Américaine 🌿

Une moutarde douce et sucrée, typique des hot-dogs américains.

RECETTES	Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Tomato Ketchup	290 ml	Ambiant	12	160	16	9
Sauce Barbecue	290 ml	Ambiant	12	160	16	9
Mayonnaise légère	290 ml	Ambiant	12	160	16	9
Moutarde forte de Dijon	290 ml	Ambiant	12	160	16	9
Moutarde Américaine	290 ml	Ambiant	12	160	16	9

SQUEEZES 500 ml

Un bouchon pointu pour faciliter la distribution des portions

★ LES CLASSIQUES ★



Mayonnaise légère

Mayonnaise allégée en matière grasse pour un plaisir sans complexe.



Sauce au Poivre

Sauce émulsionnée base mayonnaise, caractérisée par l'intensité du poivre mignonnette. Un accord parfait pour les viandes.



Sauce Caesar

Célèbre pour la salade du même nom qu'elle accompagne, cette sauce onctueuse vous séduira par ses saveurs de basilic et d'anchois.



Sauce Tartare

Sauce base mayonnaise agrémentée d'échalotes, de câpres et de cornichons idéale pour accompagner le poisson, les pommes de terre ou la viande.



★ LES SAUCES DU MONDE ★



Sauce Aigre Douce 🌿

Délicieux mélange sucré/salé, avec des notes d'ananas et de poivrons, cette sauce accompagne les plats exotiques mais également poissons, légumes et viandes. Elle donnera de l'originalité à tous vos plats.



Sauce Andalouse

Cette recette est une véritable sauce cuisinée aux poivrons, légèrement relevée au piment et paprika. Très colorée elle accompagne viandes, burgers et s'utilise en dipping.



Sauce Teriyaki 🌿

Sauce sirupeuse, mélange équilibré de sauce soja et de sucre.



Sauce Blue Cheese

Sauce émulsionnée typée au fromage bleu qui peut être utilisée pour toutes vos salades, tacos, burgers.



Sauce Spicy Mayo

Cette sauce mayonnaise pimentée vient du monde des sushis et apporte du piquant pour tous vos plats.

RECETTES	Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
L'ensemble des recettes présentées correspondent aux caractéristiques suivantes	500 ml	Ambiant	6	180	36	12*

* Sauf Sauce Caesar et Sauce Blue Cheese : 6 mois

SQUEEZES 900 ml

Un format maxi pour ces bouteilles faites pour les professionnels

★ LES CLASSIQUES ★



Frites Sauce

D'inspiration belge, cette sauce mayonnaise sucrée et citronnée est servie couramment avec les frites ou les potatoes.



Moutarde Américaine

Une moutarde douce et sucrée, typique des hot-dogs américains.



Sauce Caesar

Célèbre pour la salade du même nom qu'elle accompagne, cette sauce onctueuse vous séduira par ses saveurs de basilic et d'anchois.



Tomato Ketchup

Certainement la plus célèbre des sauces, au bon goût de tomates et d'épices.



Moutarde Forte de Dijon

Sauce aux saveurs vinaigrées et piquantes caractéristiques de la moutarde. L'appellation 'de Dijon' correspond à un procédé de fabrication traditionnel.



Sauce Classic Burger

Ce grand classique de la restauration rapide vous ravira par ses marquants de cornichons, d'oignons et d'aneth.



Mayonnaise légère

Mayonnaise allégée en matière grasse pour un plaisir sans complexe.



Sauce Moutarde à l'ancienne

Cette sauce onctueuse à la moutarde à l'ancienne se démarque par sa présence de grains de moutarde qui lui donnent un goût prononcé.



Sauce au Poivre

Sauce émulsionnée base mayonnaise, caractérisée par l'intensité du poivre concassé mignonnette. Un accord parfait pour les viandes.



Sauce Béarnaise

Sauce émulsionnée avec des morceaux d'échalotes et d'estragon, idéale pour relever les viandes.



Sauce Barbecue

Une sauce barbecue authentique et onctueuse avec un bon équilibre du sucré et du fumé.



Vinaigrette Balsamique

Un incontournable de la restauration en recette biphasée. À secouer avant chaque utilisation.

RECETTES	Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
L'ensemble des recettes présentées correspondent aux caractéristiques suivantes	900 ml	Ambiant	10	60	15	12*

* Sauf Moutarde Forte de Dijon : 9 mois

SQUEEZES 900 ml (suite)

★ LES SAUCES DU MONDE ★



Sauce Algérienne

Sauce émulsionnée tomate à la fois sucrée et piquante, au bon goût d'oignons épicés. Une référence sur le marché des sauces du monde.



Sauce Mexicanos 🌿

Bien plus qu'un ketchup, cette sauce nappante épicée et agrémentée de poivrons et d'oignons, vous fera voyager en Amérique Latine.



Sauce Samourai

Sauce très 'hot'. Elle convient aux amateurs de mayonnaise et d'épices.



Sauce Blanche

Sauce émulsionnée connue principalement pour son utilisation dans un kebab mais qui peut être utilisée pour concocter une sauce d'accompagnement de vos entrées.



Sauce Curry

Sauce base mayonnaise délicieusement relevée aux saveurs épicées du curry pour vous faire voyager instantanément.



Sauce Texas Grill

Une saveur surprenante par son goût grillé pour relever toutes vos viandes.



Sauce Fish

Agrémentée d'oignons et de cornichons, légèrement sucrée cette sauce accompagne toutes vos préparations de la mer.



Sauce Harissa

Assaisonnement très fort, à base de purée de piments rouges. Très relevée elle sera utilisée par petites notes.



Sauce XL Burger

Véritable sauce signature l'ou tomate au bon goût de cornichons et d'oignons.



Sauce Hot Barbecue Chipotle 🌿

Sauce émulsionnée de type mayonnaise avec présence de marquants d'échalotes, de câpres, de cornichons et d'estragon.



Sauce Pita à l'Ail

Sauce onctueuse, émulsionnée à l'ail. Idéale pour accompagner vos kebabs.



Sauce Sweet Chili 🌿

Par un délicieux équilibre entre sucré et pimenté, cette sauce accompagne à merveille les plats asiatiques, mais aussi en dipping avec des légumes croquants.



SQUEEZES 900 ml (suite)

★ LES SAUCES DU MONDE ★



Sauce Piment d'Espelette

Cette sauce base mayonnaise est légèrement relevée au Piment d'Espelette, de la famille des piments chauds, au piquant progressif. Cette sauce accompagne vos grillades ou vos sandwiches.



Sauce Onions Burger

Une déclinaison de sauce pour vos burgers au goût plus prononcé d'oignons rissolés, apportant une touche sucrée à vos burgers et sandwiches.



NOUVEAUTÉ 2025

Sauce Cajun

Epicée et onctueuse, cette recette typique du sud des Etats Unis reprend les saveurs des fameuses épices cajun.



NOUVEAUTÉ 2025

Sauce Barbecue Coréenne

Une sauce barbecue qui vous fera voyager par ses saveurs typiques asiatiques et son côté délicieusement piquant.



NOUVEAUTÉ 2025

Sauce Mayo Teriyaki

Mayonnaise délicatement relevée par de la sauce soja et du sucre pour une goût sucré-salé incomparable.

★ SIGNATURE ★

Sauce Miel Moutarde

Un équilibre parfait entre la moutarde et le miel. Cette sauce est idéale pour accompagner les hot-dogs.



TOP DOWN 768 ml

Un grand format pour des grandes recettes

★ SIGNATURE ★

Sauce White Barbecue (Sauce blanche Alabama)

Notre sauce White Barbecue rassemble tous les amateurs de sauce barbecue grâce à ses saveurs relevées et fumées. Mais elle tient son originalité de sa couleur et sa texture. Cette recette centenaire est née sur les bords du Tennessee en Alabama.

RECETTES	Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
L'ensemble des recettes présentées correspondent aux caractéristiques suivantes	900 ml	Ambiant	10	60	15	12*
Sauce White Barbecue (sauce blanche Alabama)	768 ml	Ambiant	6	120	5	9

*Sauf Sauce Miel Moutarde : 6 mois

BIDONS

Pour la restauration rapide et les grands débits



★ LES CLASSIQUES ★



Tomato Ketchup 4,5 Kg

Certainement la plus célèbre des sauces, au bon goût de tomates et d'épices.

Sauce Barbecue 4,5 Kg

Une sauce barbecue authentique et onctueuse avec un bon équilibre du sucré et du fumé.

Sauce Salade 5 Kg

Sauce onctueuse et moutardée pour les crudités ou les salades légères.

RECETTES	Poids	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Tomato Ketchup	4,5 Kg	Ambiant	2	72	18	12
Sauce Barbecue	4,5 Kg	Ambiant	2	72	18	12
Sauce Salade	5 Kg	Ambiant	2	72	18	9

SEAUX

Pour un travail facilité en cuisine

★ LES CLASSIQUES ★

Mayonnaise Premium 1 L

Tout le plaisir d'une mayonnaise au rayon frais.

Mayonnaise 70% 4,65 Kg

Cette recette de qualité séduira par son goût caractéristique d'une véritable mayonnaise, inratable !

Mayonnaise légère Haute fermeté 4,65 Kg

Mayonnaise allégée en matière grasse pour un plaisir sans complexe.

Moutarde Forte de Dijon 5 Kg

Une sauce aux saveurs vinaigrées et piquantes caractéristiques de la moutarde. L'appellation "de Dijon" correspond à un procédé de fabrication traditionnel.

Sauce Cocktail 2,65 Kg

La célèbre sauce orangée douce et sucrée qui accompagne une salade d'avocats ou des crustacés.



Sauce Barbecue

 3 Kg 5 Kg

Une sauce barbecue authentique et onctueuse avec un bon équilibre du sucré et du fumé.

Sauce au Poivre 2,65 Kg

Sauce émulsionnée base mayonnaise, caractérisée par l'intensité du poivre mignonnette. Un accord parfait pour les viandes.

Sauce Tartare 2,65 Kg

Sauce base mayonnaise agrémentée d'échalotes, de câpres et de cornichons idéale pour accompagner le poisson, les pommes de terre ou la viande.

★ LES SAUCES DU MONDE ★

Sauce Béarnaise 2,65 Kg

Sauce émulsionnée avec des morceaux d'échalotes et d'estragon, idéale pour relever les viandes.

Sauce Blanche 4,65 Kg

Sauce émulsionnée connue principalement pour son utilisation dans un kebab mais qui peut être utilisée pour concocter une sauce d'accompagnement de vos entrées.

Sauce Orientale 4,65 Kg

Une sauce épicée venue tout droit d'orient, parfaite pour agrémenter un couscous ou un tagine.

Sauce Curry 2,65 Kg

Sauce base mayonnaise délicieusement relevée aux saveurs épicées du curry pour vous faire voyager instantanément.

Sauce XL Burger 4,65 Kg

Véritable sauce signature Ilou tomate au bon goût de cornichons et d'oignons.

RECETTES	Poids / Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette	Cartons/Couche	
Mayonnaise Premium	1 L	Frais	4	120	12	6
Mayonnaise 70%	4,65 Kg	Ambiant	1	120	20	12
Mayonnaise légère Haute fermeté	4,65 Kg	Ambiant	1	120	20	12
Moutarde forte de Dijon	5 Kg	Ambiant	1	120	20	12
Sauce Cocktail	2,65 Kg	Ambiant	1	192	24	12
Sauce Barbecue	3 Kg	Ambiant	1	192	24	12
Sauce Barbecue	5 Kg	Ambiant	1	120	20	12
Sauce au Poivre	2,65 Kg	Ambiant	1	192	24	12
Sauce Tartare	2,65 Kg	Ambiant	1	192	24	8
Sauce Béarnaise	2,65 Kg	Ambiant	1	192	24	12
Sauce Blanche	4,65 Kg	Ambiant	1	120	20	12
Sauce Orientale	4,65 Kg	Ambiant	1	120	20	12
Sauce Curry	2,65 Kg	Ambiant	1	192	24	12
Sauce XL Burger	4,65 Kg	Ambiant	1	120	20	12

SONJAL CASING®

Et si vous passiez à l'enveloppe végétale ?



À la recherche permanente de nouvelles solutions alimentaires et grâce à notre savoir-faire rare et compétitif, nous œuvrons chaque jour pour mettre en place de nouveaux process innovants et technologiques.

Afin de satisfaire au mieux les exigences en matière de sécurité alimentaire et d'optimisation des coûts de fabrication, nous nous sommes engagés, depuis les années 2000, dans l'élaboration d'un procédé innovant de coextrusion d'enveloppe 100% végétale utilisable dans divers domaines alimentaires comme la saucisserie. Sonjal Casing® est aussi une source d'innovation pour de nouvelles applications comme les saucisses végétales.



Sonjal Casing® est compatible avec les principaux équipements de coextrusion du marché.



**NOUVELLE GÉNÉRATION
DE GEL VÉGÉTAL
100% SANS CONSERVATEUR,
PRODUIT BREVETÉ,
DISPONIBLE EN POCHE
DE HUIT KILOS**



Retrouvez-nous sur les réseaux,

 fb.com/Soreal.sauce  [Soreal Ilou](#)

 [SOREAL ILOU](#)

et sur nos sites internet

www.soreal.fr

www.cuisin-emoi.fr



Parc d'activités du Bois de Teillay
35150 Brie - FRANCE

T. +33 (0)2 99 47 21 21