



Soreal

FRANCE ET ESPAGNE COLLECTION 2026



www.soreal.fr | www.soreal.es

Des entreprises
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

FRANCE

L'ENTREPRISE

Nos implantations 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

ESPAGNE

L'ENTREPRISE

Histoire et transformation 26

Les conditionnements 27

BANGOR

Mayonnaise, Ketchup, Moutarde,
Sauce barbecue 28

Sauces ethniques, tex-mex,
dressing et autres sauces 29

NOS IMPLANTATIONS

BRIE, BRETAGNE, FRANCE

SURFACE
11 000 m²

135 EMPLOYÉS

17 000 T/AN
DE CAPACITÉ
DE PRODUCTION

CEUTÍ, MURCIA, ESPAGNE

SURFACE
14 000 m²

140 EMPLOYÉS

40 000 T/AN
DE CAPACITÉ
DE PRODUCTION

 FSSC 22000

CRÉATEUR ET FABRICANT DE SAUCES ORIGINALES DEPUIS PLUS DE 30 ANS

L'histoire Soreal



Crédit photo : Soreal

Soreal
FRANCE

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 Etelles (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*®

Rachat de la société espagnole
Aliminter et création de la nouvelle
entité *Soreal Espagne*

Soreal
ESPAGNE

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.

NOS 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



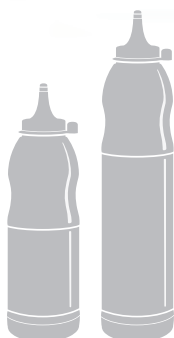
NOS GRANDS FORMATS

Adaptés aux exigences des professionnels



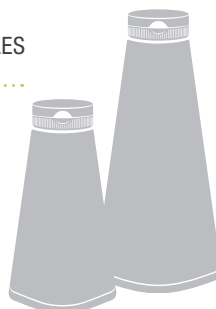
SQUEEZES

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



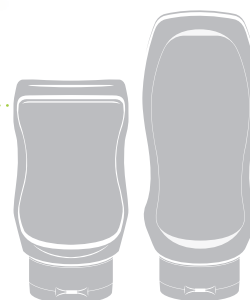
FLACONS SOUPLES

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



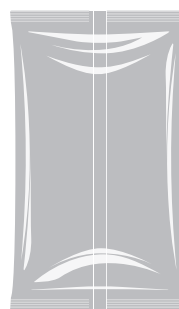
DOYPACK

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



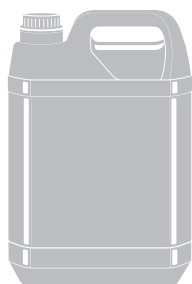
SEAUX

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
685 ml
Diamètre
80 mm
Hauteur
187 mm



TopGun®

**La recharge
entièrement recyclable
qui révolutionne
le dosage**



Cuisin'
ÉMOI®



NOUVEAUTÉS 2025

UNE GAMME DE SAUCES CUISINÉES PREMIUM INÉDITES

Reflet 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 Truffles ✱ 570 g

La sauce saveur Truffles 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 ★



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.


SANS
CONSERVATEUR


100%
RECYCLABLE


JUSQU'À LA
DERNIÈRE GOUTTE


HAUTEMENT
COMPRESSIBLE



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.

★ SIGNATURE ★

Sauce Miel Moutarde 40 g

Un équilibre parfait entre la moutarde et le miel.
Une sauce mi-sucrée mi-acide contenant 7% de miel mille fleurs



RECETTES	Poids / Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Carton	Cartons/Palette		
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
Sauce Miel Moutarde	40 g	Ambiant	120	80	16	6

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 biphasee. 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 !

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, inratable !



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 biphasee. À secouer avant chaque utilisation.

RECETTES	Volume	Circuit de distribution	Conditionnement	Palettisation	Nombre de cartons	DDM Technique (mois)
			Unités/Cartron	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 Samouraï

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 Ilou 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.



Sauce Cajun 🌿

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



Sauce Barbecue Coréenne 🌿

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



Sauce Mayaki

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, irratable !

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

SOREAL ESPAGNE

Histoire et transformation



NOTRE PARCOURS

Soreal Espagne est née de l'évolution naturelle d'Aliminter S.A., une entreprise fondée en 1996 à Ceutí (Murcie) et spécialisée dans les sauces et les légumes marinés. Depuis plus de 25 ans, l'entreprise a consolidé son activité à travers des étapes clés :

- 2001** ○ Ouverture d'un site de production au Maroc afin de dynamiser le marché local et les exportations.
- 2014** ○ Prix Mercurio de l'Exportation, en reconnaissance de sa forte présence internationale.
- 2018** ○ Lancement de la gamme de cuisine marocaine Alvita.
- 2021** ○ Obtention de la certification Halal pour plusieurs de ses sauces.
- 2022** ○ Installation d'un système photovoltaïque dans le cadre de son engagement en faveur du développement durable.
- 2025** ○ En 2025, Aliminter intègre le Groupe YDEO et adopte la nouvelle identité corporate Soreal Espagne. Cette intégration renforce nos capacités en apportant innovation, puissance industrielle et une vision plus globale, tout en préservant les équipes, le savoir-faire et les valeurs qui nous accompagnent depuis l'origine.



Crédit photo : Soreal

SOREAL ESPAGNE AU SEIN DU GROUPE YDEO

L'union stratégique avec Soreal France, référence européenne en solutions culinaires depuis plus de 30 ans, nous permet de proposer un catalogue commun plus complet et plus compétitif. Les deux entreprises partagent :

- Un engagement fort en faveur de l'innovation culinaire
- Des standards élevés de qualité et de sécurité alimentaire
- Une capacité d'adaptation aux nouvelles tendances gastronomiques
- Une forte vocation à l'export, avec une présence dans plus de 50 pays

Cette synergie associe l'expertise de Soreal Espagne dans les sauces, les légumes marinés et les conserves végétales à la spécialisation technique et industrielle de Soreal France, élargissant ainsi notre présence dans les secteurs du retail, du foodservice et de l'industrie agroalimentaire.

UNE NOUVELLE ÉTAPE, LA MÊME ESSENCE

Soreal Espagne entame une nouvelle phase de croissance avec une structure plus solide et plus internationale, tout en conservant ce qui fait son identité :

- Une qualité constante dans chaque recette
- Flexibilité et personnalisation pour chaque client
- Innovation continue des produits et des formats
- Engagement en faveur du développement durable et de la sécurité alimentaire

Aujourd'hui, Soreal Espagne est prête à proposer des solutions culinaires plus complètes, tout en préservant l'essence construite au fil des décennies sous le nom d'Aliminter S.A.

LES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES



COUPELLES

Contenance
de 40 à 50 ml
Largeur mini/max
54/65 mm
Hauteur mini/max
13/30 mm



MIGNONNETTES

Contenance
20, 25 et 50 ml
Longueur/Largeur
23, 24 et 28 mm
Hauteur mini/max
73/102 mm



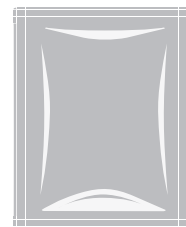
MINI BOUTEILLES

Contenance
30 ml
Diamètre
30 mm
Hauteur
72 mm



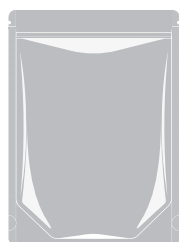
SACHETS

Contenance
de 0,2 à 50 g
Largeur mini/max
50/100 mm
Hauteur mini/max
70/170 mm



DOYPACK

Contenance
1 L
Largeur
158 mm
Hauteur
270 mm



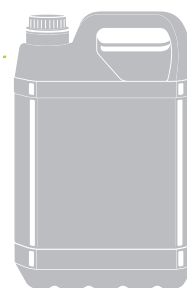
POCHES

Contenance
de 0,5 à 6 L
Longueur
300 mm
Hauteur mini/max
110/500 mm



BIDONS

Contenance
de 2 à 5 L
Largeur mini/max
128/280 mm
Hauteur mini/max
230/283 mm



SEAUX

Contenance
de 2 à 10 L
Diamètre mini/max
135/270 mm
Hauteur mini/max
150/263 mm



BOUTEILLES 1L

Contenance
1 L
Longueur/Largeur
74 mm
Hauteur
257 mm



BOUTEILLES SUSPENDUES

Contenance
2 L
Longueur/Largeur
125 mm
Hauteur
286 mm



BANGOR®





Mayonnaise

CODE	ARTICLE	Format	Volume / Unité	Unités / Cartons	Cartons / Couche	Couches / Palette	Total Cartons / Palettes
500182	Mayonnaise 65%	Seau	3,6 L	4	12	4	48
500291	Mayonnaise légère 35%	Seau	3,6 L	4	12	4	48
500195	Mayonnaise 65%	Seau	10 L	1	13	5	65
500299	Mayonnaise légère 35%	Seau	10 L	1	13	5	65
500243	Mayonnaise Gourmet 77%	Seau	5 L	2	7	7	49
500202	Mayonnaise 65%	Monodose	10 ml	560	12	5	60
500136	Mayonnaise 65%	Poche	3,2 L	4	12	5	60

Ketchup

CODE	ARTICLE	Format	Poids / Unité	Unités / Cartons	Cartons / Couche	Couches / Palette	Total Cartons / Palettes
510082	Ketchup	Bidon	5 kg	2	18	4	72
510127	Ketchup	Monodose	10 g	600	12	5	60
510090	Ketchup	Poche	3,5 kg	4	12	5	60
510098	Ketchup	Bouteille suspendue	2 kg	6	10	5	50

Moutarde

CODE	ARTICLE	Format	Poids / Unité	Unités / Cartons	Cartons / Couche	Couches / Palette	Total Cartons / Palettes
520037	Moutarde	Bouteille suspendue	2 kg	6	10	5	50
520095	Moutarde	Monodose	6 g	1000	12	5	60
520032	Moutarde	Poche	3,5 kg	4	12	5	60
520066	Moutarde	Poche	3,4 kg	4	12	5	60

Sauce barbecue

CODE	ARTICLE	Format	Unités / Cartons	Cartons / Couche	Couches / Palette	Couches / Palette	Total Cartons / Palettes
510214	Sauce barbecue	Bouteille suspendue	2 kg	6	10	5	50
510228	Sauce barbecue	Monodose	10 g	600	12	5	60
510212	Sauce barbecue	Poche	3,5 kg	4	12	5	60
510601	Sauce barbecue Kentucky	Poche	3,5 kg	4	12	5	60
510209	Sauce barbecue	Coupelle	45 g	216	7	7	49

Sauces ethniques

CODE	ARTICLE	Format	Volume / Unité	Unités / Cartons	Cartons / Couche	Couches / Palette	Total Cartons / Palettes
500514	Kebab / Yaourt	Bouteille	1 L	6	24	5	120
530231	American burger	Bouteille	1 L	6	24	5	120
530229	Andalouse	Bouteille	1 L	6	24	5	120
530227	Samouraï	Bouteille	1 L	6	24	5	120
530087	Piri-piri (Sambal)	Seau	5 L	2	7	7	49
530142	Kebab / Yaourt	Poche	3,2 L	4	12	5	60

Sauces Tex-mex



CODE	ARTICLE	Format	Poids / Unité	Unités / Cartons	Cartons / Couche	Couches / Palette	Total Cartons / Palettes
510709	Cheese dip	Bouteille	960 g	10	12	6	72
510710	Relish	Bouteille	960 g	10	12	6	72
510009	Cheese dip	Poche	3,2 kg	4	12	5	60
510786	Sauce tacos	Poche	2,9 kg	5	12	5	60

Dressings (sauces pour salades)

CODE	ARTICLE	Format	Volume / Unité	Unités / Cartons	Cartons / Couche	Couches / Palette	Total Cartons / Palettes
500347	Sauce Ranch	Bouteille	1 L	6	24	5	120
500025	Sauce Cæsar	Bouteille	1 L	6	24	5	120

Autres sauces

CODE	ARTICLE	Format	Poids / Unité	Unités / Cartons	Cartons / Couche	Couches / Palette	Total Cartons / Palettes
510267	Sauce brava	Bouteille suspendue	2 kg	6	10	5	50
510412	Tomate frite	Poche	3,4 kg	4	12	5	60



Soreal

Retrouvez-nous sur les réseaux,



et sur nos sites internet

www.soreal.fr

www.soreal.es

www.cuisin-emoi.fr

SOREAL FRANCE

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

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

SOREAL ESPAÑA

Avenida Rio Segura, 15
30562 Ceuti, Murcia. ESPAÑA

T. +34 968 69 38 00