

# Gourmetnaisen 100g

Unsere beliebten Gourmetnaisen sind als Begleiter zum Fleisch-Fondue, Grill oder als geschmacklicher Extrapunkt in Sandwiches unverzichtbar. Diese hochwertigen Mayonaisen sorgen für den geschmacklichen Unterschied!



bufis.ch  
info@bufis.ch

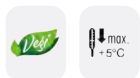
Bufis AG  
Industriestrasse 35  
9200 Gossau



## Chnobl Gourmetnais Artikel 2920

Eine kraftvolle Knoblauchnote beherrscht diese cremige Gourmetnais. Für Knoblauchfreunde die ideale Abrundung für einen Gemüse-Dip oder ein feines Stückchen Fleisch frisch aus dem Fondue-Caquelon.

100g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
CU/TU: 1 Karton à 6 Becher



## Bourguignonne Gourmetnais Artikel 2910

Wenn man unsere Cocktailsauce mit Essiggurken, Kapern und saftigen Olivenstückchen anreicht, wird sie adelig und zur Gourmetnais Bourguignonne.

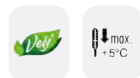
100g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
CU/TU: 1 Karton à 6 Becher



## Chili Gourmetnais Artikel 2930

Die zarte Cremigkeit einer Mayonnaise in Verbindung mit der rassigen Schärfe roter Chili-Schoten ergeben einen herrlichen Spannungsbogen aus Konsistenz, Geschmack und Schärfempfindung.

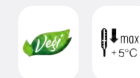
100g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
CU/TU: 1 Karton à 6 Becher



## Hot Chili Gourmetnais Artikel 2940

Richtig scharf und richtig lecker ist unsere Gourmetnais Hot Chili. Die rund abgeschmeckte Saucenbasis wird mit Cayennepfeffer und Chilischoten-Paste zur heissesten Variante unserer Saucen.

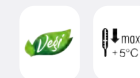
100g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
CU/TU: 1 Karton à 6 Becher



## Curry Gourmetnais Artikel 2970

Die kraftvollen Kurkuma- und Koriander-Noten unserer Curry-Hausmischung harmonieren mit zarten Fruchtaromen im Hintergrund und lassen diese Sauce zur idealen Begleiterin für Pouletgerichte werden.

100g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
CU/TU: 1 Karton à 6 Becher



# Gourmetnaisen 100g



bufis.ch  
info@bufis.ch

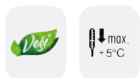
Bufis AG  
Industriestrasse 35  
9200 Gossau



## Cocktail Gourmetnaisen Artikel 2900

Unsere Cocktailsauce hat mehr zu bieten als Mayonnaise und Tomatenpüree. Ein Schuss Brandy, einen Hauch Schärfe aus fruchtigen Pfefferschoten und ein Hauch Zitrone zeichnen unsere Gourmetnaisen Cocktail aus.

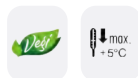
100g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
CU/TU: 1 Karton à 6 Becher



## Tartare Gourmetnaisen Artikel 2960

Die Sauce Tartare ist der klassische Begleiter zu kaltem Roastbeef oder feinen Fischknusperli, schmeckt aber auch als DipSauce herrlich und gibt einem Sandwich das notwendige Etwas.

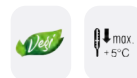
100g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
CU/TU: 1 Karton à 6 Becher



## Pfeffer Gourmetnaisen Artikel 2950

Wenn Pfeffer die Hauptrolle spielen darf, entfaltet er ein kraftvolles Aroma, das besonders gut zu rotem Fleisch passt. Unsere eigene Pfeffermischung aus sechs Pfeffersorten macht sie zu einem Geschmackserlebnis.

100g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
CU/TU: 1 Karton à 6 Becher



# Gourmetnaisen 600g

Unsere beliebten Gourmetnaisen sind als Begleiter zum Fleisch-Fondue, Grill oder als geschmacklicher Extrapunkt in Sandwiches unverzichtbar. Diese hochwertigen Mayonnaisen sorgen für den geschmacklichen Unterschied!



bufis.ch  
info@bufis.ch

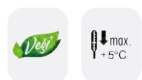
Bufis AG  
Industriestrasse 35  
9200 Gossau



## Chnobl Gourmetnaise Artikel 2921

Eine kraftvolle Knoblauchnote beherrscht diese cremige Gourmetnaise. Für Knoblauchfreunde die ideale Abrundung für einen Gemüse-Dip oder ein feines Stückchen Fleisch frisch aus dem Fondue-Caquelon.

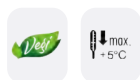
600g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
TU: 1 Becher



## Bourguignonne Gourmetnaise Artikel 2911

Wenn man unsere Cocktailsauce mit Essiggurken, Kapern und saftigen Olivenstückchen anreichert, wird sie adelig und zur Gourmetnaise Bourguignonne.

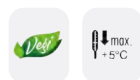
600g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
TU: 1 Becher



## Chili Gourmetnaise Artikel 2931

Die zarte Cremigkeit einer Mayonnaise in Verbindung mit der rassigen Schärfe roter Chili-Schoten ergeben einen herrlichen Spannungsbogen aus Konsistenz, Geschmack und Schärfempfindung.

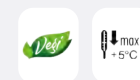
600g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
TU: 1 Becher



## Hot Chili Gourmetnaise Artikel 2941

Richtig scharf und richtig lecker ist unsere Gourmetnaise Hot Chili. Die rund abgeschmeckte Saucenbasis wird mit Cayenne-pfeffer und Chilischoten-Paste zur heissesten Variante unserer Saucen.

600g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
TU: 1 Becher



## Curry Gourmetnaise Artikel 2971

Die kraftvollen Kurkuma- und Koriander-Noten unserer Curry-Hausmischung harmonieren mit zarten Fruchtaromen im Hintergrund und lassen diese Sauce zur idealen Begleiterin für Pouletgerichte werden.

600g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
TU: 1 Becher



# Gourmetnaisen 600g



bufis.ch  
info@bufis.ch

Bufis AG  
Industriestrasse 35  
9200 Gossau



## Cocktail Gourmetnais Artikel 2901

Unsere Cocktailsauce hat mehr zu bieten als Mayonnaise und Tomatenpüree. Ein Schuss Brandy, einen Hauch Schärfe aus fruchtigen Pfefferschoten und ein Hauch Zitrone zeichnen unsere Gourmetnais Cocktail aus.

600g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
TU: 1 Becher



## Tartare Gourmetnais Artikel 2961

Die Sauce Tartare ist der klassische Begleiter zu kaltem Roastbeef oder feinen Fischknusperli, schmeckt aber auch als DipSauce herrlich und gibt einem Sandwich das notwendige Etwas.

600g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
TU: 1 Becher



## Pfeffer Gourmetnais Artikel 2951

Wenn Pfeffer die Hauptrolle spielen darf, entfaltet er ein kraftvolles Aroma, das besonders gut zu rotem Fleisch passt. Unsere eigene Pfeffermischung aus sechs Pfeffersorten macht sie zu einem Geschmackserlebnis.

600g Becher  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
Aufbewahrung bei max. 5°C  
TU: 1 Becher

