

# Saucen-Pulver Dose

Mit unseren Saucen-Pulvern zaubern Sie im Handumdrehen köstliche Saucen. Perfekt abgestimmte Rezepturen garantieren vollen Geschmack und einfache Zubereitung – ideal für jeden Anlass.



bufis.ch  
info@bufis.ch

Bufis AG  
Industriestrasse 35  
9200 Gossau



**Demi Glace 420g**  
**Artikel 2601**

Pulver zur Zubereitung einer feinen Demi Glace - die Königin der Saucen.

**Zubereitung:** Einen gestrichenen Esslöffel (ca. 12 g) Pulver in 100ml kaltes Wasser geben und unter Rühren aufkochen. Gelegentlich rühren, 5 Minuten kochen lassen.

420g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 180 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



**Bratenjus 400g**  
**Artikel 2602**

Pulver zur Zubereitung eines Bratenjus für Fleischgerichte, Schmorgerichte und vieles mehr.

**Zubereitung:** Einen gestrichenen Esslöffel (ca. 12 g) Pulver in 100ml heisses Wasser geben und unter Rühren aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen.

400g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



**Klare Bratensauce (Paste)**  
**400g Artikel 2603**

Paste zur Zubereitung einer klaren Bratensauce für Fleischgerichte, Schmorgerichte, Wild und vieles mehr.

**Zubereitung:** Einen Teelöffel (ca. 7g) Paste in 100ml kochendes Wasser geben. 2 Minuten köcheln lassen.

400g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



**Rahmsauce 420g**  
**Artikel 2608**

Pulver zur Zubereitung einer harmonischen Rahmsauce.  
**Zubereitung:** Einen leicht gehäuften Esslöffel (ca. 13g) Pulver in 100ml Wasser geben und unter Rühren aufkochen. Gelegentlich rühren, 5 Minuten kochen lassen. Mit Rahm verfeinern.

420g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



**Curry Sauce 400g**  
**Artikel 2607**

Pulver zur Zubereitung eines klassischen Riz Casimir, Eintöpfe, Saucen, Suppen und vieles mehr.

**Zubereitung:** Einen gestrichenen Esslöffel (ca. 11g) Pulver in 100ml kalte Milch geben und unter Rühren aufkochen. Gelegentlich rühren, 5 Minuten ziehen lassen.

400g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



# Saucen-Pulver Dose



bufis.ch  
info@bufis.ch

Bufis AG  
Industriestrasse 35  
9200 Gossau



## Pfeffersauce Madagaskar 420g Artikel 2604

Pulver zur Zubereitung einer pikanten Sauce mit groben Pfefferkörnern aus Madagaskar für Fleisch- und Gemüsegerichte.  
**Zubereitung:** Einen gestrichenen Esslöffel (ca. 12g) in 50ml kaltes Wasser und 50ml kalte Milch geben. Unter Rühren aufkochen, 5 Minuten leicht köcheln lassen.

420g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.  
CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



## Jägersauce 400g Artikel 2605

Pulver zur Zubereitung einer cremigen Jägersauce mit Pilzen für Fleisch- und Gemüsegerichte.  
**Zubereitung:** Einen gestrichenen Esslöffel (ca. 12g) Pulver in 100ml kaltes Wasser geben. Unter Rühren aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen.

400g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.  
CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



## Wildsauce 420g Artikel 2606

Pulver zur Zubereitung einer Wildsauce für feines Wild, Schmor- und Fleischgerichte.  
**Zubereitung:** Einen gestrichenen Esslöffel (ca. 12g) in 50ml kaltes Wasser und 50ml kalte Milch geben. Unter Rühren aufkochen, 5 Minuten leicht köcheln lassen.

420g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.  
CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



## French Dressing 360g Artikel 2611

Pulver zur Zubereitung eines cremigen French Dressing für alle Salate.  
**Zubereitung:** 25g Pulver, 125ml Wasser, 100ml Öl und 50ml Essig mit Mixer cremig rühren. 10 Minuten stehen lassen und nochmals kräftig rühren.

360g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.  
CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



## Italian Dressing 360g Artikel 2612

Pulver zur Zubereitung eines köstlichen Italian Dressing für alle Salate.  
**Zubereitung:** 25g Pulver, 125ml Wasser, 100ml Öl und 50ml Essig mit Mixer cremig rühren. 10 Minuten stehen lassen und nochmals kräftig rühren.

360g Dose

Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.  
CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen



# Paniermehl Dose



## Paniermehl gewürzt 400g Artikel 2631

Paniermehl zur Zubereitung von knusprig feinen Schnitzel, Fischen, Koteletts, Gemüse, Kuchen und vieles mehr.

420g Dose  
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 60 Tage  
bis max. 240 Tage  
Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.  
CU/TU: 1 Karton à 6 Dosen

