

3psalads.gr



**5 Νέες Sauces.**

**Νέες δυνατότητες  
στη σύγχρονη γαστρονομία.**



## BLUE MAYONNAISE



### ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Πλούσια, κρεμώδης υφή με ομοιογενές σώμα, ιδανική για άπλωμα και σταθερό κράτημα στο πιάτο.
- Έντονο αλλά ισορροπημένο προφίλ μπλε τυριού Δανίας, χωρίς επιθετική αλμύρα.
- Smooth & silky αποτέλεσμα, που "δένει" εύκολα με πρωτεΐνη και λιπαρά στοιχεία.
- Βάση creamy μαγιονέζας, για καθαρή και ουδέτερη λιπαρότητα που αναδεικνύει το τυρί.
- Έτοιμη προς χρήση, χωρίς ανάγκη περαιτέρω επεξεργασίας ή διόρθωσης γεύσης.
- Σταθερή σύσταση, κατάλληλη για επαγγελματική χρήση σε burger, sandwich και plating.

### ΙΔΑΝΙΚΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ:

1. Beef burger / smashed burger. Αναδεικνύει το κρέας και δίνει gourmet χαρακτήρα χωρίς επιπλέον υλικά.
2. Crispy chicken burger ή fried chicken sandwich. Η λιπαρότητα και το μπλε τυρί "κόβουν" τέλεια το τραγανό πανάρισμα.
3. Club sandwich με κοτόπουλο ή γαλοπούλα. Αντικαθιστά την κλασική μαγιονέζα με πιο premium αποτέλεσμα.
4. Loaded fries / πατάτες τηγανητές. Ως dip ή topping μαζί με μπέικον ή καραμελωμένο κρεμμύδι.
5. Beef wrap ή tortilla με ψητό κρέας. Δίνει ένταση και συνοχή στη γέμιση.
6. Steak sandwich ή brioche με ψητό μοσχάρι. Λειτουργεί σαν "τυρί και sauce μαζί" σε ένα στοιχείο.



## RANCH DRESSING



### ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Creamy & zesty χαρακτήρας με βάση creamy μαγιονέζας και στραγγιστό γιαούρτι, με ισορροπημένη οξύτητα από ξύδι & λεμόνι.
- Φρέσκο βοτανικό προφίλ: μαϊντανός, άνηθος και σχοινόπρασο δίνουν καθαρή, πράσινη αίσθηση.
- Ήπια γλυκώσιμη ισορροπία: η γλυκύτητα «στρογγυλεύει» την οξύτητα χωρίς να βαραίνει.
- Σώμα & σταθερότητα: ιδανική για επαγγελματική χρήση, δεν "σπάει", στέκεται σωστά σε κρύα και ζεστά πιάτα.
- All-day sauce: λειτουργεί εξίσου καλά ως dressing, dip ή βάση για άλλες sauces.

### ΙΔΑΝΙΚΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ:

1. Fried chicken / chicken tenders. Κλασικός, αλάνθαστος συνδυασμός. Η οξύτητα κόβει το τηγαντό λίπος.
2. Chicken burger ή wrap. Αντικαθιστά άνετα mayo + μουστάρδα σε μία κίνηση.
3. Loaded fries (πατάτες με toppings). Τυρί, μπέικον, πράσινα κρεμμυδάκια. Η Ranch δένει τα πάντα.
4. Σαλάτα Caesar-style (χωρίς αντζούγια). Πιο ήπια, πιο φρέσκια εναλλακτική του κλασικού Caesar dressing.
5. Grilled vegetables ή crispy cauliflower. Αναδεικνύει λαχανικά, ειδικά ψητά ή πανέ.
6. Nachos ή potato wedges ως dip. Ιδανική για sharing & street food περιβάλλον.



## PINEAPPLE SAUCE



### ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Υψηλή περιεκτικότητα σε ανανά (45,3%), φυσική γλυκύτητα και κομμάτια φρούτου.
- Sweet & Tropical προφίλ με ισορροπία γλυκού - όξινου από λεμόνι και καστανή ζάχαρη
- Umami βάθος χάρη στη σάλτσα σόγιας και το whisky
- Ελαφριά πικάντικη νότα που δίνει ένταση χωρίς να καίει
- Σώμα και σταθερότητα, ιδανική για επαγγελματική χρήση
- Γυαλιστερό, appetizing φινιρίσμα. Στέκεται ωραία στο πιάτο και στο burger
- Τροπικός χαρακτήρας με street food λογική

### ΙΔΑΝΙΚΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ:

1. Fried chicken burger. Instant best seller
2. Bao bun με Pulled pork. Κόβει τη λιπαρότητα και απογειώνει το bun
3. Chicken nuggets / tenders. Ως dipping sauce με ξεκάθαρο contrast γλυκού-αλμυρού
4. Bao buns με crispy chicken ή γαρίδα. Τροπικό twist χωρίς να φεύγεις από savory λογική
5. Hot dog ή sausage roll. Αντί για κλασική μουστάρδα. Πιο σύγχρονο και fun
6. Rice bowls & Asian-style bowls



## FRIED CHICKEN SAUCE



### ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Ισορροπημένη αλμυρο-γλυκιά βάση με ντομάτα, χωρίς να γίνεται βαριά.
- Κρεμώδης υφή από creamy μαγιονέζας και στραγγιστό γιαούρτι. Αγκαλιάζει το crispy πανάρισμα.
- Ήπια οξύτητα (ξύδι & μουστάρδα) που «κόβει» το λίπος του τηγανητού.
- Πολυεπίπεδο savory προφίλ με μπαχαρικά.
- Σταθερή απόδοση στην κουζίνα: δεν «σπάει», δεν νερώνει, δουλεύει άψογα σε service.
- Street food-friendly χαρακτήρας: σχεδιασμένη για επαναληψιμότητα και συνέπεια.
- Ιδανική για dipping & coating.

### ΙΔΑΝΙΚΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ:

1. Crispy fried chicken pieces / tenders . Κλασικό, αλλά εδώ απογειώνεται.
2. Fried chicken burger με iceberg & pickle. Δίνει σώμα χωρίς να πνίγει.
3. Chicken wrap ή tortilla. Δένει με λαχανικά και κρατά ισορροπία.
4. Loaded fries με κοτόπουλο. Sauce που αντέχει θερμοκρασία και βάρος.
5. Chicken nuggets για ιδανικό dipping.
6. Fried chicken bao buns. Γλυκοαλμυρό contrast, πολύ σύγχρονο.



## HANNIBAL SAUCE



### ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- Rich & Bold χαρακτήρας: γεμάτη, έντονη σάλτσα με ξεκάθαρη street-food ταυτότητα.
- Βάση ντομάτας & μουστάρδας που δίνει σώμα, βάθος και ελαφριά οξύτητα.
- Καραμελωμένο κρεμμύδιγια umami, καραμελωμένη αίσθηση, όχι γλυκανάλατη.
- Κρεμώδης υφή χάρη στη βάση της μαγιονέζας. Στέκεται τέλεια σε ζεστές παρασκευές.
- Μπαχαρικά & αρωματικές νότες που θυμίζουν American burger sauces αλλά με πιο “σκοτεινό” χαρακτήρα.
- Σάλτσα-υπογραφή για πιάτα που θέλουν προσωπικότητα και όχι απλώς συνοδευτικό.

### ΙΔΑΝΙΚΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ:

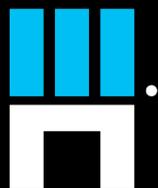
1. Smash Burger με καραμελωμένα κρεμμύδια. Ο απόλυτος συνδυασμός.
2. Wrap με μοσχάρι ή κοτόπουλο για street χαρακτήρα και ένταση.
3. Hot Dog / Loaded Sausage με crispy onion & μουστάρδα.
4. Chicken Burger (crispy ή grilled). Δίνει βάθος χωρίς να σκεπάζει το κοτόπουλο.
5. Loaded Fries με bacon ή pulled beef.
6. Club Sandwich / Triple Decker αντί για κέτσαπ-μαγιονέζα.



3psalads.gr

# 5 Νέες Sauces. Άπειρες εφαρμογές.

Σχεδιασμένες για επαγγελματίες που ζητούν σταθερό αποτέλεσμα, καθαρή γεύση και ευελιξία σε κάθε κουζίνα.



3psalads.gr



**3P SALADS**

T.: +30 24410 62255

sales@3psalads.gr

www.3psalads.gr

Παράγεται και συσκευάζεται στην Ελλάδα από την **3P SALADS A.E.**  
6ο χλμ. Ε.Ο. Καρδίτσας-Αθηνών,  
43100, Καρδίτσα, Ελλάδα.