



*... Ihre Zunge wird Augen machen  
und Ihr Gaumen wird sprachlos sein ...*



**500 ml frifrench Salatsaucen ... das Original im Kühlregal!**

würzig – bekömmlich – natur pur aus dem Appenzellerland in der Schweiz

MHD vier Monate (auch im Anbruch)



# Salatsauce Französisch 500 ml

frifrench Salatsaucen werden nach den Rezepten des ehemaligen Restaurant Harmonie in Gais hergestellt. Frische, rein natürliche und hochwertige Zutaten sowie handwerkliches Geschick und Hingabe bei der Produktion lassen ein aussergewöhnliches Produkt entstehen. Die Saucen werden von unseren motivierten Mitarbeitern auch heute noch in Handarbeit angerührt – ein vollendeter Genuss durch schonende Herstellung. Natürlichkeit und Frische zeigen sich daran, dass sich das Salatöl nach einiger Zeit am Flaschenboden absetzt, da frifrench weder Farbstoffe noch Konservierungsmittel verwendet. **Das sind wir frischem Salat einfach schuldig.**

frifrench Salatsaucen vor Gebrauch gut schütteln.



Varietät	Französisch
Verkaufsgrössen	Pet-Flaschen 60 ml 250 ml 500 ml 1000 ml 2000 ml
Haltbarkeit	4 Monate
Aufbewahrung	höchstens 10° C
Zutaten	Sonnenblumenöl 41%, teilentrahmte Milch, Kräuternessig (Weissweinessig, Kochsalz, Gewürzextrakte), pasteurisierte Eier (aus Bodenhaltung), Streuwürze (mit Milchzucker, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat), Gewürze, Kräuter, Knoblauch, Verdickungsmittel: Xantan Kochsalzgehalt insgesamt 1.7%
Nährwerte 100 ml enthalten:	
Energiewert	1500 kJ (364 kcal)
Eiweiss	2.0 g
Kohlenhydrate	3.5 g
Fett	38.0 g
Transfettsäuren (Dänischer Grenzwert 2 %)	
TFS bez. Fettgehalt	0.2 %
TFS bez. Produkt	<0.1 %

## Logistische Angaben:

Inhalt VE	Karton	Lage	Paletten	EAN Code
500 ml	6 Flaschen	25 Karton	100 Karton	9 004 125 013 137



# Salatsauce Aceto Balsamico 500 ml

frifrench Salatsaucen werden nach den Rezepten des ehemaligen Restaurant Harmonie in Gais hergestellt. Frische, rein natürliche und hochwertige Zutaten sowie handwerkliches Geschick und Hingabe bei der Produktion lassen ein aussergewöhnliches Produkt entstehen. Die Saucen werden von unseren motivierten Mitarbeitern auch heute noch in Handarbeit angerührt – ein vollendeter Genuss durch schonende Herstellung. Natürlichkeit und Frische zeigen sich daran, dass sich das Salatöl nach einiger Zeit am Flaschenboden absetzt, da frifrench weder Farbstoffe noch Konservierungsmittel verwendet. **Das sind wir frischem Salat einfach schuldig.**

frifrench Salatsaucen vor Gebrauch gut schütteln.



Varietät	con Aceto Balsamico
Verkaufsgrössen	Pet-Flaschen 60 ml 250 ml 500 ml 2000 ml
Haltbarkeit	4 Monate
Aufbewahrung	höchstens 10° C
Zutaten	Sonnenblumenöl 41%, Aceto Balsamico 25% (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff: Zuckercouleur), Wasser, Olivenöl 10%, Streuwürze (mit Milchzucker, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat), Gewürze, Kräuter, Verdickungsmittel: Xantan Kochsalzgehalt insgesamt 4.5g
Nährwerte 100 ml enthalten:	
Energiewert	1730 kJ (419 kcal)
Eiweiss	0.8 g
Kohlenhydrate	7.0 g
Fett	43.0 g
Transfettsäuren (Dänischer Grenzwert 2 %)	
TFS bez. Fettgehalt	0.2 %
TFS bez. Produkt	<0.1 %

## Logistische Angaben:

Inhalt VE	Karton	Lage	Paletten	EAN Code
500 ml	6 Flaschen	25 Karton	100 Karton	9 004 125 013 847



# Salatsauce Jogufrench 500 ml

frifrench Salatsaucen werden nach den Rezepten des ehemaligen Restaurant Harmonie in Gais hergestellt. Frische, rein natürliche und hochwertige Zutaten sowie handwerkliches Geschick und Hingabe bei der Produktion lassen ein aussergewöhnliches Produkt entstehen. Die Saucen werden von unseren motivierten Mitarbeitern auch heute noch in Handarbeit angerührt – ein vollendeter Genuss durch schonende Herstellung. Natürlichkeit und Frische zeigen sich daran, dass sich das Salatöl nach einiger Zeit am Flaschenboden absetzt, da frifrench weder Farbstoffe noch Konservierungsmittel verwendet. **Das sind wir frischem Salat einfach schuldig.**

frifrench Salatsaucen vor Gebrauch gut schütteln.



Varietät	Jogufrench
Verkaufsgrössen	Pet-Flaschen 60 ml 250 ml 500 ml 2000 ml
Haltbarkeit	4 Monate
Aufbewahrung	höchstens 10° C
Zutaten	Sonnenblumenöl 35%, teilentrahmte Milch, Kräuternessig (Weissweinessig, Kochsalz, Gewürzextrakte), Joghurt 15%, pasteurisierte Eier (aus Bodenhaltung), Streuwürze (mit Milchzucker, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat), Gewürze, Kräuter, Verdickungsmittel: Xantan Kochsalzgehalt insgesamt 1.6%

Nährwerte 100 ml enthalten:

Energiewert	1330 kJ (323 kcal)
Eiweiss	2.5 g
Kohlenhydrate	4.0 g
Fett	33.0 g

Transfettsäuren (Dänischer Grenzwert 2%)

TFS bez. Fettgehalt	0.4 %
TFS bez. Produkt	0.1 %

Logistische Angaben:

Inhalt VE	Karton	Lage	Paletten	EAN Code
500 ml	6 Flaschen	25 Karton	100 Karton	9 004 125 014 127





# Salatsauce Italienisch 500 ml

frifrench Salatsaucen werden nach den Rezepten des ehemaligen Restaurant Harmonie in Gais hergestellt. Frische, rein natürliche und hochwertige Zutaten sowie handwerkliches Geschick und Hingabe bei der Produktion lassen ein aussergewöhnliches Produkt entstehen. Die Saucen werden von unseren motivierten Mitarbeitern auch heute noch in Handarbeit angerührt – ein vollendeter Genuss durch schonende Herstellung. Natürlichkeit und Frische zeigen sich daran, dass sich das Salatöl nach einiger Zeit am Flaschenboden absetzt, da frifrench weder Farbstoffe noch Konservierungsmittel verwendet. **Das sind wir frischem Salat einfach schuldig.**

frifrench Salatsaucen vor Gebrauch gut schütteln.



Varietät	Italienisch
Verkaufsgrössen	Pet-Flaschen 60 ml 250 ml 500 ml 2000 ml
Haltbarkeit	4 Monate
Aufbewahrung	höchstens 10° C
Zutaten	Sonnenblumenöl 50%, Rotweinessig, Wasser, Rotwein, Olivenöl, Eier pasteurisiert (aus Bodenhaltung), Streuwürze (mit Milchzucker, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat), Gewürze, Kräuter, Verdickungsmittel: Xantan Kochsalzgehalt insgesamt 0.8%
Nährwerte 100 ml enthalten:	
Energiewert	1830 kJ (445 kcal)
Eiweiss	0.8 g
Kohlenhydrate	2.5 g
Fett	48.0 g
Transfettsäuren (Dänischer Grenzwert 2 %)	
TFS bez. Fettgehalt	0.4 %
TFS bez. Produkt	0.2 %

## Logistische Angaben:

Inhalt VE	Karton	Lage	Paletten	EAN Code
500 ml	6 Flaschen	25 Karton	100 Karton	9 004 125 014 028



# Salatsauce Bärlauch 500 ml

frifrench Salatsaucen werden nach den Rezepten des ehemaligen Restaurant Harmonie in Gais hergestellt. Frische, rein natürliche und hochwertige Zutaten sowie handwerkliches Geschick und Hingabe bei der Produktion lassen ein aussergewöhnliches Produkt entstehen. Die Saucen werden von unseren motivierten Mitarbeitern auch heute noch in Handarbeit angerührt – ein vollendeter Genuss durch schonende Herstellung. Natürlichkeit und Frische zeigen sich daran, dass sich das Salatöl nach einiger Zeit am Flaschenboden absetzt, da frifrench weder Farbstoffe noch Konservierungsmittel verwendet. **Das sind wir frischem Salat einfach schuldig.**

frifrench Salatsaucen vor Gebrauch gut schütteln.



Varietät	Bärlauch (Saison von März bis Mai)
Verkaufsgrössen	Pet-Flaschen 500 ml
Haltbarkeit	4 Monate
Aufbewahrung	höchstens 10° C
Zutaten	Sonnenblumenöl 41%, teilentrahmte Milch, Kräuternessig (Weissweinessig, Kochsalz, Gewürzextrakte), pasteurisierte Eier, Streuwürze (mit Milchzucker, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat), Gewürze, Bärlauch 0.7%, Knoblauch, Verdickungsmittel: Xantan

Nährwerte 100 ml enthalten:

Energiewert	1410 kJ (341 kcal)
Eiweiss	2 g
Kohlenhydrate	4.5 g
Fett	35 g

Transfettsäuren (Dänischer Grenzwert 2 %)

TFS bez. Fettgehalt	0.4 %
TFS bez. Produkt	0.1 %

Zusätzliche Informationen

Die Bärlauch-Salatsauce ist ein Saisonprodukt und nicht das ganze Jahr erhältlich.

Logistische Angaben:

Inhalt VE	Karton	Lage	Paletten	EAN Code
500 ml	6 Flaschen	25 Karton	100 Karton	9 004 125 013 816

