

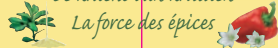
Artisanale bereiding  
Qualité artisanale



Fondua bereidt zijn sauzen volgens authentieke recepten met enkel de allerbeste ingrediënten.

Hierdoor staan de ambachtelijk bereide sauzen van Fondua garant voor gezond genieten. Ontdek nu ook snel onze andere sauzen. Fondua prépare ses sauces selon des recettes authentiques avec seulement les meilleurs ingrédients. Ainsi les sauces de Fondua, préparées artisanalement, vous garantissent un plaisir sain. Découvrez vite nos autres sauces.

De kracht van kruiden



La force des épices

De sauzen worden extra strek gekruid. Daardoor is een kleine hoeveelheid al voldoende om te genieten van zijn sensationele smaak. Les sauces sont épicées ses sauces fort. Grâce à ça une petite quantité suffit pour profiter de son goût sensationnel.

## fond a Cocktail Seafood



Saus verrijkt met cognac, heerlijk bij koude visvoorgerechten, schaaldieren en garnaal- of krabcocktail. Tip: Meng de saus met koude pasta, garnalen of zalm: een echte lekkernij! Sauce enrichie avec du cognac, idéal avec des entrées de poisson froid, des crustacés ou cocktail de crabe et de crevettes. Idée : Mélangez la sauce avec des pâtes froides, des crevettes ou du saumon : un délice !

## fond a Aioli



Fris sausje heerlijk te combineren met salades, koud vlees, vis, pitavlees en gegrild lamsvlees. Maar ook te gebruiken in pastasalades, geroosterde en gebakken aardappelen of als tapa met brood. Sauce fraîche délicieuse avec des salades, de la viande froide, du poisson, de la viande pour pita et de la viande d'agneau grillée. Mais se combine aussi très bien avec de la salade de pâtes, des patates grillées ou cuites ou comme tapa avec du pain.

## fond a Barbecue



De niet te missen barbecuesaus is heerlijk bij alle soorten gegrild vlees en gevogelte. Tip: Voeg 10 min. voor het einde van het bakken, de barbecuesaus aan uw ribbetjes en krijg fantastische ribbetjes zoals op restaurant. La sauce barbecue à ne pas manquer est excellente avec toutes les sortes de viandes grillées et de volaille. Idée : Ajoutez 10 min. avant la fin de cuisson de vos spare-ribs la sauce barbecue et obtenez des spare-ribs comme au restaurant.

## fond a Béarnaise



Deze saus van Parijse afkomst combineert zich het beste met gebraden of geroosterd vlees, gegrilde zalm en asperges. Cette sauce d'origine parisienne se combine le mieux avec de la viande grillée ou rôtie, du saumon grillé et des asperges.

## fond a Cocktail



De heerlijke cocktailsaus bereid met Whisky is onontbeerlijk bij schelp- en schaaldieren, kip en ander gevogelte. Maar ook voor garnaal- en krabcocktail. La fabuleuse sauce cocktail préparée au Whisky est indispensable avec tous les crustacés, poulet et autres volailles. Mais aussi pour un cocktail de crabe et de crevettes.

## fond a Andalouse



Originele Andalouse bereid volgens traditioneel recept uit Andalusië. Onmisbaar bij alle soorten rood vlees: rauw, gegrild of gebraden en sla. Tip: Gebruik deze Andalouse met gefrituurde aardappelpartjes. Dit is een populair recept in Andalusië. Andalouse originale préparée selon une recette traditionnelle d'Andalousie. Exquise avec toutes sortes de viande rouge : crue, grillée ou cuite et salade. Idée : Utilisez l'Andalouse avec des parts de pommes de terre fris. C'est une recette populaire en Andalousie.

## fond a Americain



Sterk gekruide saus ideaal bij kip en rood vlees. Ook uitstekend bij krab, kreeft, langoustines en witte vis. Probeer deze saus ook een keer met kikkerbilen. Sauce fortement épicée, idéale avec du poulet et de la viande rouge. Egalement délicieuse avec du crabe, du homard, des langoustines et du poisson blanc. Essayez aussi avec des cuisses de grenouilles.