

# Beste Basiszutaten für raffinierte Kreationen.

Unser starkes Engagement für die Schweizer Gastronomie beweisen wir seit 125 Jahren jeden Tag aufs Neue. Als Gastroprofi wählen Sie bei Hero aus einem fein abgestimmten Sortiment von über 400 Produkten. Produkte, die Ihnen sowohl die tägliche Arbeit erleichtern als auch Raum für eigene Kreationen lassen – damit Sie Ihre Gäste so richtig verwöhnen können.

Exklusiv für die Schweizer Gastronomie hat Hero ein Sortiment mit den wichtigsten Saucen, Bouillons und Suppen zusammengestellt. Das ausgesuchte Sortiment in Schweizer Qualität erfüllt die höchsten Ansprüche der Köche und bietet die ideale Basis für eine abwechslungsreiche Küche mit viel kreativem Spielraum. Ausgesuchte Zutaten und ein authentischer Geschmack bieten Ihnen ein überzeugendes Grundprodukt, das garantiert gelingt und Ihnen viele Möglichkeiten für Verfeinerungen und raffinierte Kreationen offen lässt. Verzaubern Sie Ihre Gäste mit den Bouillons, Suppen und Saucen von Hero.

## Hero Bouillons, Saucen und Roux Für den Küchenprofi entwickelt.

Mit den hervorragenden und vielseitigen Bouillons, Saucen und Roux von Hero bleibt Ihnen mehr Zeit, eigene Akzente zu setzen. Im Handumdrehen gelingen Ihnen qualitativ hochstehende Saucen und Suppen. Die Basisprodukte lassen sich nach eigenem Gusto verfeinern – schnell und bequem. Eben die perfekten Küchenhelfer!

Zudem finden Sie ein ausgesuchtes Sortiment mit den beliebtesten Crèmesuppen, speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt. In Pastenform für eine schaumig-crémige Konsistenz, ohne sichtbare und getrocknete Einlagen. Bestens geeignet als Basis für die Zubereitung hausgemachter, frischer Suppen.

### Ihre Vorteile

- Authentischer Geschmack dank hochwertigen Zutaten
- Lässt viel Raum für eigene Kreationen
- Einfache Zubereitung, sicheres Gelingen
- Vielseitig einsetzbar
- Hohe Ergiebigkeit
- Exklusiv hergestellt für die Schweizer Gastronomie

## Sortiment



### Bouillons, Saucen und Roux

#### **Rindsbouillon, 8kg Eimer**

Paste zur Zubereitung einer klaren Rindsbouillon. Geeignet als Basis hausgemachter Suppen und Saucen oder zum Würzen. Kräftig im Geschmack, mit goldbrauner Farbe, sehr ergiebig

#### **Gemüsebouillon, 2 x 4kg Beutel**

Fettarme Gemüsebouillon mit ausgewogenem Geschmack, abgerundet mit passenden Kräutern. Ideal als Basis von Suppen oder zum Würzen.

#### **Hühnerbouillon, 8kg Eimer**

Paste zur Zubereitung einer klaren, aromatischen Hühnerbouillon. Ideal als Suppe oder zum Würzen,

#### **Bratensauce, 2 x 4kg Beutel**

Leicht gebundene Sauce mit intensivem Geschmack. Passt ideal zu Fleisch-, Geflügel- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Ableitungen.

#### **Demi-Glace, 2 x 4kg Beutel**

Intensiver Fleischgeschmack, dunkel in der Farbe mit schönem Glanz. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch-, Geflügel- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Ableitungen.

#### **Roux braun, 4,5kg Eimer**

Geschmacksneutrales Granulat zum Binden oder Nachbinden von braunen Saucen, Fonds und Suppen. Leicht dosierbar, löst sich schnell auf, ohne Knollen zu bilden.

#### **Roux weiss, 4,5kg Eimer**

Geschmacksneutrales Granulat zum Binden oder Nachbinden von hellen Saucen, Fonds und Suppen. Leicht dosierbar, löst sich schnell auf, ohne Knollen zu bilden.

### Suppen

#### **Basis für Crèmesuppen**

Zaubern Sie im Handumdrehen aus der Basis- crème eigene Kreationen. Ob traditionelle Gemü-secrèmes, fernöstliche Genüsse oder neue, kreative Geschmacksrichtungen, Ihre Crèmesuppen gelingen garantiert! Paste,

#### **Spargel-Crème**

Besonders sämige Spargel-Crème, ohne sichtbare Spargeln. Durch Zugabe von frischen Spargel- spitzen bringen Sie im Handumdrehen eine aromatische, frische Spargel-Crème auf den Tisch – für echte Gourmets.

#### **Steinpilz-Crème**

Geniessen Sie den intensiven Pilzgeschmack das ganze Jahr. Verfeinert mit frischen oder getrockneten Steinpilzen, ergibt sich eine besonders aromatische Crèmesuppe, Sie werden jeden Pilzliebhaber überzeugen. Paste,

#### **Tomaten-Crème**

Crémige, dunkelrote Crèmesuppe mit typischem, kräftigem Tomatengeschmack. Der Klassiker aus der mediterranen Küche – auch in der Schweiz ein beliebter Gaumenschmaus.

## Produktinformationen

Damit Sie auf einen Blick sehen, welche besonderen Bedingungen ein Produkt erfüllt, haben wir es mit Piktogrammen versehen:

VEGAN

Enthält keine tierischen Lebensmittel

LACTO-VEGETABIL

Enthält als tierische Lebensmittel nur Milch und/oder Honig (keine Eier)

OHNE GEHÄRTETE FETTE

Enthält keine gehärteten Fette

LAKTOSEFREI

Enthält keine Milchprodukte

GLUTENFREI

Enthält keine glutenhaltigen Getreide wie Weizen, Gersten, Roggen



# Les meilleurs ingrédients de base pour des créations sophistiquées.

Cela fait 125 ans que nous prouvons, jour après jour, notre engagement en faveur de la gastronomie suisse. En votre qualité de professionnel du secteur, Hero vous propose un assortiment spécifique de plus de 400 produits. Des produits qui vous facilitent le travail au quotidien mais qui laissent également libre cours à votre créativité – pour que vous puissiez combler vos hôtes comme il se doit. En exclusivité pour la gastronomie suisse, Hero a créé un assortiment avec les principaux bouillons, sauces et potages. Cet assortiment de choix, de qualité suisse, répond aux plus hautes exigences culinaires et constitue la base idéale pour une cuisine variée, laissant libre champ à votre imagination. Avec ses ingrédients sélectionnés et sa saveur authentique, il s'agit d'un produit de base convaincant, réussissant à coup sûr et offrant de nombreuses opportunités d'améliorations et de créations sophistiquées. Faites donc plaisir à vos hôtes en utilisant les bouillons, potages et sauces Hero.

## **Bouillons, sauces et roux Hero.** Elaboré pour le cuisinier professionnel.

Grâce à la polyvalence des bouillons, sauces et roux de Hero, il vous reste plus de temps pour apporter votre touche personnelle. En un tournemain, vous réussissez des sauces et des potages de grande qualité. Les produits de base peuvent être agrémentés à volonté – rapidement et sans complication. Les aides culinaires par excellence!

### **Vos avantages**

- Goût authentique grâce à des ingrédients de haute qualité
- Laisser libre cours à la créativité personnelle
- Préparation aisée, réussite garantie
- Multiples applications possibles
- Haute productivité
- Conçus spécifiquement pour la gastronomie suisse

## Assortiment



## Bouillons, Sauces et Roux

### Bouillon de boeuf

Pâte pour la préparation d'un bouillon de boeuf clair. Convient comme base pour les potages et les sauces maison ou pour l'assaisonnement. Au goût corsé, d'une teinte brun doré, très économique.

### Bouillon de légumes

Bouillon de légumes pauvre en matières grasses, au goût équilibré, rehaussé avec des herbes. Idéal comme base de potage ou pour l'assaisonnement.

### Bouillon de poule

Pâte pour la préparation d'un bouillon de poule clair et aromatique. Idéal comme potage ou pour assaisonner.

### Sauce de rôti

Sauce légèrement liée, au goût intense. S'harmonise idéalement avec les plats de viande et de volaille, ainsi que les plats braisés, ou convient comme sauce de base pour des déclinaisons personnelles.

### Demi-glace

Goût de viande intense, de couleur sombre avec un beau brillant. Idéale comme sauce classique pour des plats de viande et de volaille, ainsi que des plats braisés, ou comme sauce de base pour des déclinaisons personnelles.

### Roux brun

Granulé au goût neutre pour lier ou épaissir sauces brunes, fonds et potages. Facilement dosable, se dissout rapidement sans former de grumeaux.

### Roux blanc

Granulé au goût neutre pour lier ou épaissir sauces claires, fonds et potages. Facilement dosable, se dissout rapidement sans former de grumeaux.

## Soupes

### Base pour potages crème

Préparez en un tournemain des créations maison à partir de la crème de base. Qu'il s'agisse de crèmes de légumes traditionnelles, de spécialités extrême-orientales ou de nouvelles saveurs créatives, vos potages à la crème réussiront à coup sûr!

### Crème d'asperges

Crème d'asperges particulièrement onctueuse, sans asperges apparentes. Par l'ajout de pointes d'asperges fraîches, vous servez en un tournemain une crème d'asperges fraîche et savoureuse – pour les vrais gourmets.

### Crème de bolets

Profitez du goût intense des champignons toute l'année. Agrémentée avec des bolets frais ou séchés, vous obtenez un potage particulièrement savoureux et régalerez tous les amateurs de champignons.

### Crème de tomates

Potage onctueux à la crème, rouge foncé, au goût de tomate typique et corsé. Le classique de la cuisine méditerranéenne – un mets délicieux également apprécié en Suisse

## Informations produits

Pour découvrir d'un seul coup d'oeil les caractéristiques des différents produits, nous leur avons attribué les pictogrammes suivants:

VÉGÉTALIEN	Ne contient aucun aliment d'origine animale
LACTOVÉGÉTARIEN	Ne contient que du lait et/ou du miel (pas d'oeufs) comme aliments d'origine animale
SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES	Ne contient pas de graisses hydrogénées
SANS LACTOSE	Ne contient pas de produits laitiers
SANS GLUTEN	Ne contient pas de céréales à teneur en gluten comme le blé, l'orge, le seigle

