



La **salsa** ^{che} aggiunge
fantasia ^{alle}
tue **creazioni**

salsanatura



salsanatura

Le salse fresche per dare sfogo alla fantasia e creare tramezzini speciali, panini indimenticabili, piadine eccezionali, bruschette fantastiche e tartine da urlo.

Ideali per aperitivi, antipasti e secondi piatti.



Salsa tonnata

con tonno Yellowfin

Abbinamenti consigliati:
da servire con carni di vitello, lonza, pollo e tacchino; provare con la pasta fredda



Maionese fresca

con uova di categoria "A" e succo di limone di Sicilia

Abbinamenti consigliati:
ottima con il pesce, nei panini e sulle carni alla griglia e verdure



Salsa al radicchio

con radicchio rosso

Abbinamenti consigliati:
da abbinare a pesce, formaggi e carni bianche



Salsa rucola e grana

con rucola fresca e Grana Padano D.O.P.

Abbinamenti consigliati:
da abbinare a carpacci di carne, pinzimonio di verdure, bourguignon



Salsa boscaiola

con verdure, funghi e paprika

Abbinamenti consigliati:
ottima per condire antipasti e con carni bianche e rosse



Salsa con gamberi

con la pregiata varietà "Pandalus Borealis" dei mari freddi

Abbinamenti consigliati:
ottima come antipasto con insalate, pinzimonio, pesce



Salsa ai funghi

con funghi prataioli

Abbinamenti consigliati:
da abbinare con carni bianche e rosse, ottima per antipasti e contorni

salsanatura

Il segreto di una buona salsa a base di maionese è la maionese!



Salse fresche rese speciali dalla creatività, naturalità e freschezza dei nostri prodotti, preparate con cura artigianale e con materie prime di alta qualità.



Solo olio di semi di girasole

Le SalseNatura sono realizzate con **olio di semi di girasole, ideale per le salse in maionese**. È un alimento dal gusto delicato, che valorizza l'aroma e il sapore degli altri ingredienti, e la sua consistenza leggera è alla base della cremosità delle nostre salse.

Ingredienti freschi di origine italiana

Gli altri ingredienti sono freschi e di provenienza controllata e garantita. Come le uova, certificate, di cui conosciamo l'intera filiera produttiva. **La cura con cui scegliamo gli ortaggi si rivela al palato al momento dell'assaggio:** maionese e verdure si sposano in un composto così ricco da non richiedere altre aggiunte durante la preparazione dei piatti.

Fresco, freschissimo anzi freddo

Non utilizziamo additivi chimici, ma **una rigorosa catena del freddo che è alla base della freschezza e della bontà delle nostre salse**. Dal momento della selezione delle materie prime fino alla consegna del prodotto finito, ogni fase e ogni trasferimento sono garantiti e curati con la massima attenzione.

Al passo con l'evoluzione del gusto

L'attenzione ai cambiamenti del gusto e delle abitudini alimentari ci spinge a studiare ricette sempre nuove e a perfezionare quelle esistenti. La creatività è la chiave per rimanere al passo con un mercato sempre più esigente.

Puoi trovare le salse di SalsaNatura anche negli Eataly di tutta Italia!



3G di Granelli & C. S.n.c.
Via Portapuglia, 6/A
29122 Piacenza (ITALIA)
P.IVA 01185800339

Tel. +39 0523 606614 - Fax +39 0523 08945
www.salsanatura.com - email: info@salsanatura.com