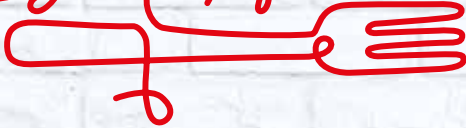


The background of the entire page is a white brick wall. Scattered across this wall are approximately 20 different bottles of Top Food Academy dressings. The bottles vary in shape, size, and color, representing a wide range of flavors. Some are clear plastic, some are opaque, and some have vibrant labels. The bottles are arranged in a circular pattern around the central text, with some at the top, some at the bottom, and others in between, creating a sense of abundance and variety.

ACADEMY

By Topfood



Academy

CATALOGUE 2025

Chi siamo - How we are



Academy è ... un concetto, è innovazione, è semplificazione.

È un luogo d'incontro dove poter sviluppare idee, ricette.

Dove scoprire e conoscere le caratteristiche di ciascuna delle materie prime che rendono così speciali le nostre creme ... le nostre salse.

Academy è vivere un'esperienza!

Academy ... is a concept, it's innovation, it's simplification.

It's a meeting place where you can develop ideas and recipes.

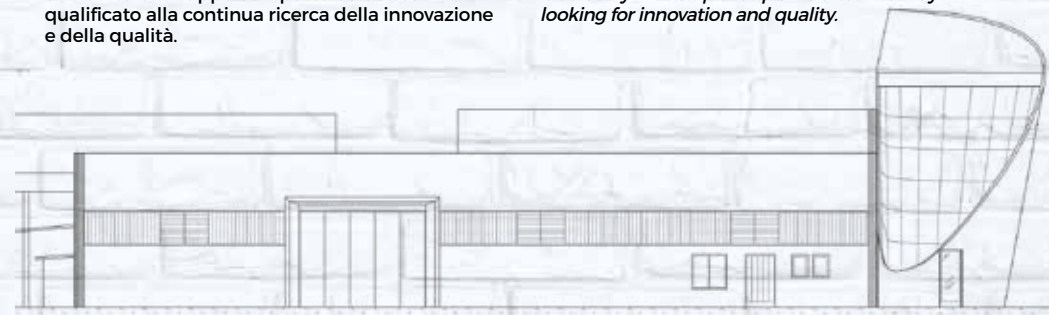
Where you can discover and learn about the characteristics of each of the raw materials that make our creams ... and our sauces ... so special.

Academy is about living an experience!

L'azienda - The Factory

A 70 km da Milano, al confine delle province di Cremona, Mantova e Parma, territori noti in tutto il mondo per la produzione di eccellenze alimentari, nel 1999 viene fondata Top Single Service. Affiancando la produzione di salse e condimenti tradizionali a innovazione e ricerca, oggi Top Single Service è un'azienda che conta uno stabilimento di circa 11.300 m2, dotato delle tecnologie più avanzate in grado di produrre salse, sughi, creme e condimenti confezionati in monodosi, squeezer, vasi vetro, banda stagnata, secchielli e buste, per i canali Food Service e Retail. Alle ricette standard a proprio marchio, si sono affiancate poi ricette e confezioni personalizzate a marca privata. Fiore all'occhiello dell'azienda è il laboratorio di Ricerca e Sviluppo composto da un team qualificato alla continua ricerca della innovazione e della qualità.

Top Single Service was founded in 1999, 70 km far from Milan, on the border between the areas of Cremona, Mantua and Parma, territories known all over the world for the production of excellent food. Combining the production of traditional sauces and seasonings with innovation and research, today Top Single Service is a company with a plant of about 11,300 m2, equipped with the most advanced technologies able to produce sauces, spreads and seasonings packed in single portions, squeezers, jars, tins, buckets and bags, for food service and retail channels. Standard recipes with their own brand were followed also by recipes for private labels with customized packaging. The company boasts a research and development laboratory made up of a qualified team always looking for innovation and quality.



Le nostre salse sono equilibrate, si abbinano facilmente ad ogni cibo crudo o cotto esaltandone il sapore senza mai sovrastarne il gusto.

Ogni salsa viene realizzata con ingredienti per la maggior parte di origine italiana e senza glutine, sono ottime per tutte le applicazioni legate al cibo e alle più diverse preparazioni, sia della tradizione nostrana che etnica.

Our sauces are balanced and easily paired with any raw or cooked food, enhancing its flavor without ever overpowering it. Each sauce is made with mostly Italian ingredients and is gluten-free. They are excellent for all food-related applications and a wide variety of preparations, both traditional and ethnic.

Le salse buone
Good sauce

Prodotte in Italia
Produced in Italy

Gluten free

Senza OGM
no GMOs

Certificazioni - Our Certification



BRCS

Food Safety

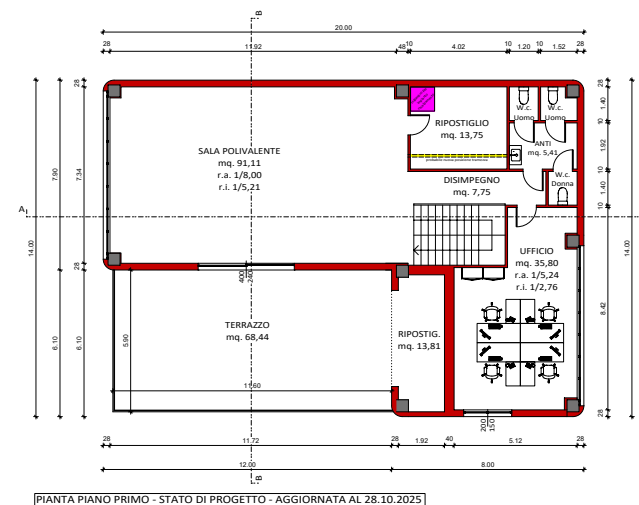
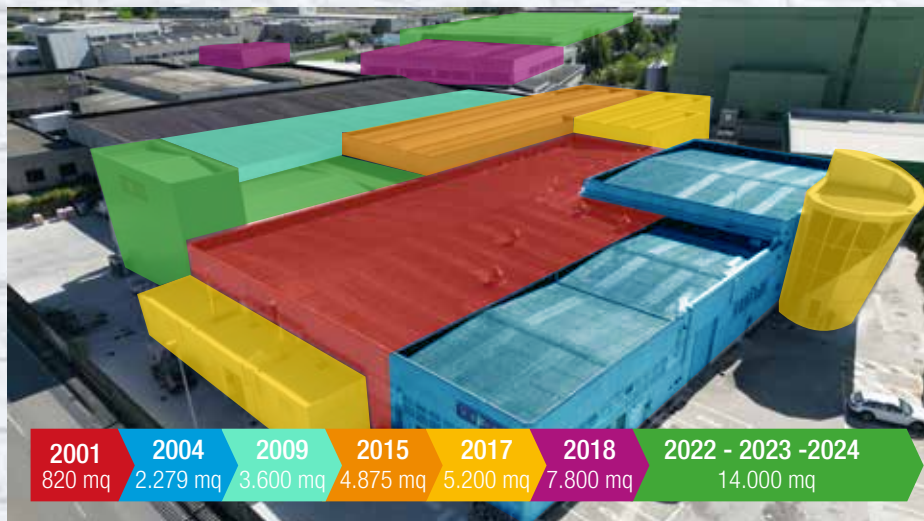
CERTIFICATED

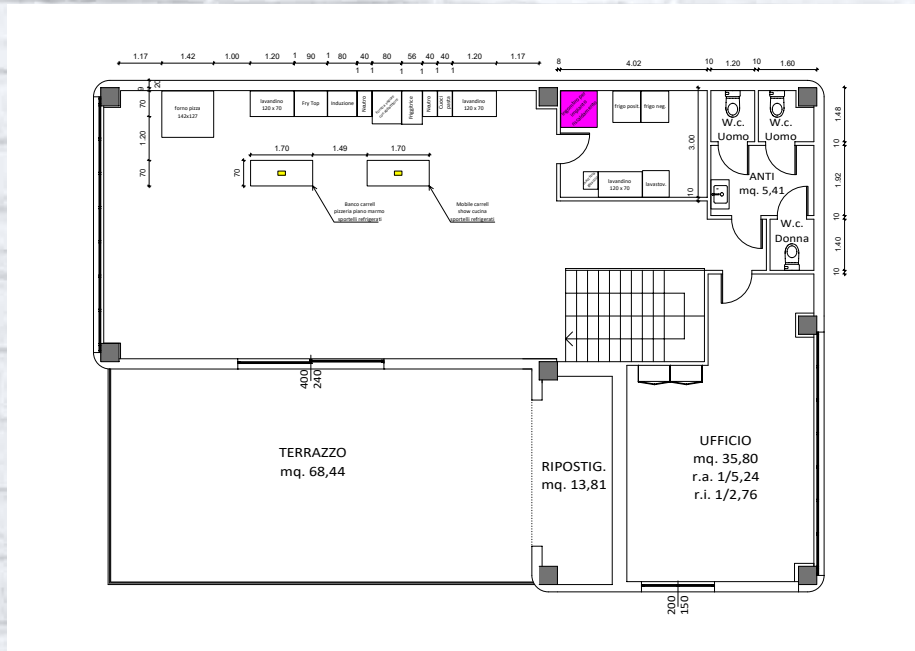
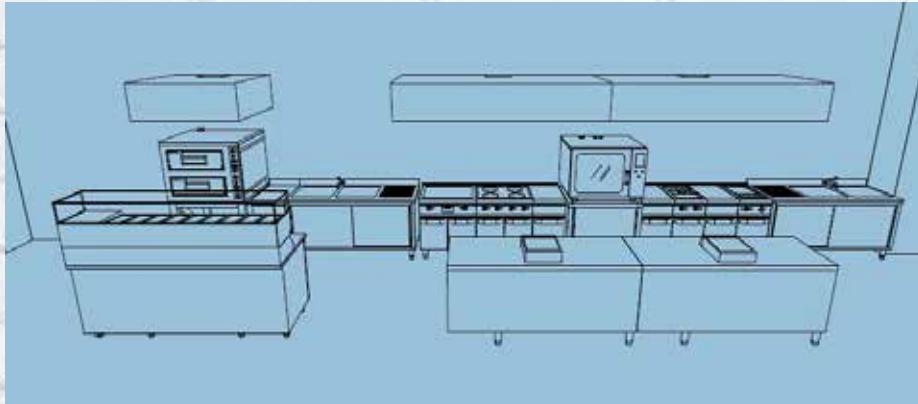


bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY



La crescita - Factory increase





SAUCE MASTERS

Bringing People Together
Through Flavors

MAIONESE BLANGÈ

40% OLIO DI GIRASOLE - LA LEGGERA

Bianca e cremosa, di buona spalmabilità, adatta sia per lavorazioni che come salsa da tavola, in bocca regala un gusto rotondo, piacevole e delicato.



BLANGÈ MAYONNAISE
40% sunflower oil - the lightest

White and creamy, easy to spread, suitable for both processing and as a table sauce, it offers a rounded, pleasant and delicate flavour in the mouth.

Formati disponibili / Available formats:
Secchiello / bucket 5kg

MAIONESE GASTRONOMICA

50% OLIO DI GIRASOLE - LA COMPATTA

Bianca e compatta, adatta per lavori di gastronomia. Si spatola sempre bene, solida a tutte le temperature, non si destruttura. In bocca il gusto è equilibrato e leggero.



GASTRONOMIC MAYONNAISE
50% sunflower oil - the densest

White and compact, suitable for culinary creations. It always spreads well, is firm at all temperatures, and does not break down. The flavor is balanced and light on the palate.

Formati disponibili / Available formats:
Secchiello / bucket 5kg

MAIONESE GARNITURE

50% OLIO DI GIRASOLE - MORBIDA E CREMOSA

Gialla, di facile spalmabilità, elegante ed equilibrata nel gusto, adatta sia per lavorazioni elaborate di cucina gourmet, che come salsa da tavola.



MAIONESE GARNITURE
50% sunflower oil - Soft and creamy

Yellow, easy to spread, elegant and balanced in flavor, suitable both for elaborate gourmet cuisine and as a table sauce.

Formati disponibili / Available formats:
Secchiello / bucket 5kg, squeezer 290 ml, bustina 12 g, dip cup 25 g

MAIONESE CLASSICA

75% OLIO DI GIRASOLE - DI GRAN PREGIO

Gialla, cremosa ed elegante. In bocca è la Regina del piacere. Trasforma ogni ricetta che sposa in un capolavoro.



CLASSIC MAYONNAISE
75% sunflower oil - elegant

Yellow, creamy, and elegant. In the mouth, it's the Queen of Pleasure. It transforms every recipe it pairs with into a masterpiece.

Formati disponibili / Available formats:
Secchiello / Bucket 5kg, squeezer 870 ml, squeezer 290 ml, bustina 12 g

MAIONESE MARILYN

60% OLIO DI GIRASOLE - DELIZIOSA

Bianca e straordinariamente cremosa.
Spatolabile, dolce e piacevole al palato.
Perfetta sia in gastronomia che in preparazioni elaborate.
Il suo gusto delicato le permette di accostarsi perfettamente a pane, salumi, formaggi, carni bianche e rosse, vegetali crudi o cotti, e tutti i tipi di ittico dal crudo al cotto, all'affumicato.

MAIONESE MARILYN
60% sunflower oil - delicious

*White and extraordinarily creamy.
Easy to spread, sweet, and pleasing to the palate.
Perfect for both delicatessen and elaborate dishes. Its delicate flavor pairs perfectly with bread, cured meats, cheeses, white and red meats, raw or cooked vegetables, and all types of seafood, from raw to cooked to smoked.*

Formati disponibili / Available formats:
Secchiello / bucket 5kg, squeezer 870 ml

MAYO & CHEESE

Maionese cremosa dal sapore pieno di formaggio, intensa nel gusto e delicata nella sensazione, preparata con Parmigiano Reggiano DOP.
Nobilita un hamburger gourmet, perfetta su carni rosse marezzate, tramezzini, focacce farcite.

MAYO & CHEESE

Creamy mayonnaise with a full-bodied cheesy flavor, intense in taste and delicate in texture, made with Parmigiano Reggiano DOP. It elevates a gourmet burger, perfect on marbled red meats, sandwiches and stuffed focaccias.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml

MAYO SPRITZ

L'esuberanza di uno Spritz, trasformata in maionese.
Divertente e delicata, preparata con succo di arance di Sicilia, Aperol e maionese. Una salsa bella e buona nel suo colore arancio accattivante e naturale.
Dai sentori profumati di agrumi ed erbe aromatiche, esalta il gusto di patate fritte, sushi, poke, riso, panini farciti, aperitivi, taglieri di salumi e formaggi, gamberi, tartine, frittiture di pesce e vegetali.

MAYO SPRITZ

The exuberance of a Spritz, transformed into mayonnaise. Fun and delicate, Sicilian orange juice, Aperol, and mayonnaise create a beautiful and delicious sauce in its captivating and natural orange color. With fragrant hints of citrus and aromatic herbs, it enhances the flavor of French fries, sushi, poke, rice, sandwiches, aperitifs, platters of cured meats and cheeses, shrimp, canapés, fried fish and vegetables.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml, squeezer 290 ml

MAYO MOJITO

Gli ingredienti di un vero Mojito, sposati con una maionese di gran pregio. Sentore fresco, profumato ed intenso di succo di lime, foglie di menta, e gusto persistente di Rhum bianco e zucchero di canna. Adatta per aperitivi in genere, gamberi crudi o cotti, salmone affumicato, pinsa, tartine, canapés, vol au vent, frittiture di pesce, vegetali, pinzimonio di verdure crude, sandwiches, patate fritte, sushi, asian food, poke, riso.

MAYO MOJITO

The ingredients of a true Mojito, combined with a top-quality mayonnaise. A fresh, fragrant, and intense aroma of lime juice, mint leaves, and a lingering flavor of white rum and cane sugar. Suitable for aperitifs in general, raw cooked shrimp, smoked salmon, pinsa, canapés, vol-au-vents, fried fish, vegetables, raw vegetable dips, sandwiches, french fries, sushi, Asian food, poke, and rice.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml, squeezer 290 ml



BLUE TREND



Maionese glamour dal colore intenso, gusto fresco ed appagante, preparata con alga spirulina, perline di cipolla dolce, cetriolini all'aceto di vino, succo di limone italiano.

"Super Food" di tendenza, è la salsa perfetta per rendere scenografici piatti gourmet, per frittiture di pesce, verdure in pinzimonio, canapes, sandwiches e tramezzini farciti.

BLUE TREND

A glamorous mayonnaise with a vibrant color and a fresh, satisfying flavor, made with spirulina, sweet onion pearls, pickled gherkins, and Italian lemon juice. A trendy "superfood", it's the perfect sauce for showcasing gourmet dishes, fried fish, dipped vegetables, canapes, sandwiches, and tramezzini

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml

DARK MOOD



Gourmet Mayo "Super Food" nera come il carbone. Cremosa, assai gustosa e delicata, assente da note eccentriche a volte sgradevoli, caratteristiche dell'aglio bianco. Preparata con ingredienti naturali quali, aglio nero fermentato 30 giorni, dal gradevole retrogusto di liquirizia ed aceto balsamico, carbone vegetale e una maionese prodotta con uova di gallina Italiane intere da allevamento a terra ed olio di girasole. Perfetta per ricette gourmet, si sposa perfettamente con pesce, carne bianca, appetizers, verdure crude o cotte, würstel, frittiture in genere, patatine fritte, cucina etnica.

DARK MOOD

Gourmet Mayo, a "Super Food" as black as coal. Creamy, incredibly flavorful, and delicate, free from the sometimes unpleasant overtones characteristic of white garlic. Made with natural ingredients such as 30-day-fermented black garlic, with a pleasant aftertaste of licorice and balsamic vinegar, charcoal, and a mayonnaise made with whole, free-range Italian eggs and sunflower oil. Perfect for gourmet recipes, it pairs well with fish, white meat, appetizers, raw or cooked vegetables, sausages, fried foods in general, French fries, and ethnic cuisine.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml

ROSE QUEEN



Maionese irresistibile, elegante, fresca e fruttata, caratterizzata per aroma e colore da succo di pompelmo rosa di Sicilia e macinata di pepe rosa in grani.

Regala emozioni se associata ad un piatto di crudo di mare, perfetta se accostata ad un salmone affumicato, sushi, poke, pesce fritto, bresaola, insalate, aperitivi, tartine, tramezzini.

ROSE QUEEN

An irresistible, elegant, fresh, and fruity mayonnaise, characterized by the aroma and color of Sicilian pink grapefruit juice and ground pink peppercorns. It's a thrilling addition to a raw seafood dish, perfect with smoked salmon, sushi, poke, fried fish, bresaola, salads, appetizers, canapés, and sandwiches.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml

RED BOMB



Maionese dal colore intenso e naturale, caratterizzata dal dolce della cipolla rossa di Tropea IGP e della barbabietola, con sentori agrodolci di cavolo cappuccio rosso marinato. Assai versatile in cucina, ideale per decorazione di piatti gourmet come tartare e carpaccio di pesce o carni, frittiture, crostini, soufflé vegetali.

RED BOMB

Mayonnaise with a deep, natural color, characterized by the sweetness of Tropea PGI red onion and beetroot, with sweet and sour notes of marinated red cabbage. Extremely versatile in the kitchen, it's ideal for garnishing gourmet dishes such as fish or meat tartare and carpaccio, fried foods, crostini, and vegetable soufflés.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml

MAIONESE AL TARTUFO



Maionese di gran pregio, caratterizzata da profumo e gusto assai raffinati. Uova di gallina intere da allevamenti Italiani, aceto di vino, succo di limone, ed olio di girasole, sapientemente infusi con autentico Tartufo nero estivo, per rendere anche semplici patatine fritte una delizia gourmet. Da il meglio di se quando incontra sandwiches, carni bianche o rosse cucinate in griglia, frittute, verdure grigliate o gratinate, uova, focacce.

TRUFFLE MAYONNAISE

A high-quality mayonnaise with a refined aroma and flavor. Whole Italian eggs, wine vinegar, lemon juice, and sunflower oil, expertly infused with authentic black summer truffle, transform even simple French fries into a gourmet delight. Perfect on sandwiches, grilled white or red meats, fried foods, and grilled or au gratin vegetables.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml, squeezer 290 ml

CACIO E PEPE MAYO



Pensata per i professionisti dello street food. Riletatura Sandwich food della famosa ricetta dell'agro romano. Pratica e gustosa, preparata con maionese da uova di gallina intere da allevamento a terra e come da tradizione Pecorino Romano DOP in abbondanza, e macinata generosa di pepe nero. Solida e facilmente squeezzabile, è perfetta su burgers gourmet, piadine, tramezzini, frittura in genere, tacos, aperitivi, salumi, riso, poké.

MAYO CACIO E PEPE

Designed for street food professionals. A reinterpretation of the famous Roman countryside recipe. Convenient and tasty, made with mayonnaise made from whole free-range eggs, and, as per tradition, plenty of Pecorino Romano DOP, and a generous sprinkling of black pepper. Firm and easily squeezable, it's perfect on gourmet burgers, piadinas, sandwiches, fried foods in general, tacos, appetizers, cured meats, rice, and poke.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 515 g



TOMATO KETCHUP

Sapore pieno di estate, rotondo ed appagante, colore rosso vivace, prodotto con pomodoro maturo coltivato in Italia ed aceto di vino.



TOMATO KETCHUP

Full-bodied, rounded, and satisfying summer flavor, bright red in color, made with ripe Italian-grown tomatoes and wine vinegar.

Formati disponibili / Available formats:
secchiello/bucket 5kg, squeezer 870 ml,
squeezer 290 ml, monodose 12 g, dip cup 25g

HOLLYWOOD

Ketchup di Pomodoro Giallo coltivato e raccolto maturo nelle campagne della provincia di Salerno. Dolce e denso come una marmellata. Profumo intenso di pomodoro maturo. Perfetto quando servito con patate fritte e frittura in genere, vegetali crudi e cotti, salumi, formaggi stagionati, carne bianche e rosse, pesce fritto, mozzarella, arrosti, burgers ed hot dogs.



HOLLYWOOD SAUCE

Yellow Tomato Ketchup grown and harvested ripe in the countryside of the province of Salerno. Sweet and dense like jam. Intense aroma of ripe tomatoes. Perfect when served with French fries and fried foods in general, raw and cooked vegetables, cured meats, aged cheeses, white and red meats, fried fish, mozzarella, roasts, burgers, and hot dogs.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml, squeezer 290 ml

SALSA ALLA BIRRA

Colore chiaro ambrato, bassa acidità, fresca e profumata come una birra appena spillata. Salsa preparata con autentica Lager Beer gluten free prodotta artigianalmente da un Birrificio Lombardo. Caratterizzata da intense note olfattive di pane, frutta matura e vegetali, è perfetta utilizzata su patatine fritte o frittura in genere, adatta per farcire sandwiches di pane bianco o multigrain con salumi, verdure grigliate o formaggi molli, giusta su taglieri di formaggi stagionati e piatti Tirolesi. Eccellente su anelli di cipolla pastellati, pesce cotto e crudo, poke e sushi, ottima su hot dogs e carne di maiale. Utilizzata spesso per le cotture lente di carne a bassa temperatura.

BEER SAUCE

Light amber in color, low acidity, fresh and fragrant like a freshly tapped beer. This sauce is made with authentic, gluten-free lager beer, artisanally produced by a Lombard brewery. Characterized by intense aromas of bread, ripe fruit, and vegetables, it's perfect on chips or fried foods in general, suitable for filling white or multigrain bread sandwiches with cured meats, grilled vegetables, or soft cheeses, perfect on aged cheese platters and Tyrolean dishes. Excellent on battered onion rings, cooked and raw fish, poke, and sushi, excellent on hot dogs and pork. Often used for slow-cooking meat at low temperatures.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml



BBQ QUEEN

La cottura Barbecue delle carni è senza alcun'ombra di dubbio ciò che oggi meglio rappresenta gli Stati Uniti d'America in cucina.

La cottura si esegue tramite un grill con coperchio e la sua caratteristica principale consiste in una lenta e progressiva crescita di temperatura nella sua fase iniziale, che permette così alla carne una uniformità cromatica tendente al rosa intenso, un finale tenero, morbido e cedevole ed una temperatura tiepida al cuore, con un corretto livello di Maillard all'esterno.

Fondamentale per la riuscita di questa cottura è la salsa, che con il calore sprigiona le sue caratteristiche, esalta la ricchezza dei suoi ingredienti e regala eleganza alla pietanza che accompagna.

Le caratteristiche che rendono le nostre Barbecue le migliori, sono l'equilibrio di ingredienti di primissima qualità, ed il gusto ricco ed appagante che sprigionano durante la cottura.

Produciamo sette ricette differenti di Barbecue, più o meno affumicate, di varia aromaticità, più o meno melassate, tutte assolutamente adatte a professionisti, ognuna regala emozioni e può essere associata a tipologia di cottura, carni o ricette differenti.

Le nostre Barbecue oltre che essere Gluten Free, sono prodotte esclusivamente con pomodoro di coltivazione italiana.

Barbecue cooking is undoubtedly the method that best represents the United States of America in the kitchen today.

Cooking is done using a grill with a lid, and its main characteristic is a slow and progressive increase in temperature in the initial phase, allowing the meat to achieve a uniform color tending towards a deep pink, a tender, soft, and yielding finish, and a warm core temperature, with the right level of Maillard on the outside.

Essential to the success of this cooking method is the sauce, which, with the heat, releases its characteristics, enhances the richness of its ingredients, and lends elegance to the accompanying dish.

The characteristics that make our Barbecues the best are the balance of top-quality ingredients and the rich, satisfying flavor they release during cooking.

We produce seven different Barbecue recipes, more or less smoky, with varying aromas, more or less molassed, all absolutely suitable for professionals. Each one evokes emotions and can be combined with different cooking methods, meats, or recipes.

Our barbecues are not only gluten-free, but also made exclusively with Italian-grown tomatoes.

SALSA BARBECUE

DELICATA

Delicatamente aromatica, con accenni di affumicatura. Adatta a lavorazioni che non gradiscono eccessivi sentori di legna ed "sweet taste" accentuato di melassa. Adatta per lavorazioni in macelleria o gastronomia. Reagisce al meglio se accostata a manzo, maiale, pollame e frittute.

BARBECUE SAUCE - Delicate

Delicately aromatic, with hints of smokiness. Suitable for recipes that don't like excessive woody aromas and a "sweet taste" accentuated by molasses. Suitable for butchers and delicatessens. It pairs best with beef, pork, poultry, and fried foods.

Formati disponibili / Available formats:
secchiello/bucket 5kg, squeezer 870 ml,
squeezer 290 ml, dip cup 25 g



BARBECUE DELUXE

AROMATICA

Grazie al suo equilibrio e ad un sapore indimenticabile, può essere considerata la BBQ perfetta. Del colore del mogano, di eccellente aromaticità, assai densa, lucida e brillante, con note dolci ben distinte, raffinate, con sentori avvolgenti di melassa da canna da zucchero ed affumicatura da legna. Ideale in cottura a grill coperto, su brace con fuoco vivo, griglia o forno, e perfetta sia calda che tiepida come condimento. Adatta per tutte le tipologie di carne, per marinature, indispensabile per esaltare burgers gourmet, o per cotture bassa temperatura.

BARBECUE DELUXE - Aromatic

Thanks to its balance and unforgettable flavor, it can be considered the perfect BBQ. Mahogany in color, excellent aroma, very dense, glossy, and brilliant, with distinct, refined sweet notes, and enveloping hints of sugarcane molasses and wood smoke. Ideal for cooking under a covered grill, over an open flame, in the grill, or in the oven, and perfect both hot and warm as a condiment. Suitable for all types of meat, for marinades, essential for enhancing gourmet burgers, or for low-temperature cooking.

Formati disponibili / Available formats:
secchiello/bucket 5kg, tank 2,3 kg, squeezer 870 ml, squeezer 290 ml



TENNESSEE WHISKEY BBQ

MAILLARD PERFETTE



Salsa preziosa ed assai profumata, ricetta preparata con autentico Tennessee Whiskey Jack Daniel's. Contraddistinta da un perfetto equilibrio in gusto e dolcezza appagante, con elevata acidità e profumo. Identificabile al primo assaggio per il famoso "Kick" (spinta/colpo) finale. Complemento molto utilizzato nelle cotture barbecue, sia alla brace, sia in piastra o al forno. Favorisce la reazione di Maillard, ingrediente imprescindibile nelle cotture di pulled pork, costine di maiale, bacon, salsicce, würstel, bistecche, pollo.

TENNESSEE WHISKEY BBQ
Perfect Maillards

A rich and fragrant sauce, a recipe made with authentic Jack Daniel's Tennessee Whiskey. Characterized by a perfect balance of flavor and satisfying sweetness, with high acidity and aroma. A widely used complement for barbecue cooking, whether grilled, grilled, or baked.

Formati disponibili / Available formats:
tank 2,3 kg, squeezer 870 ml, squeezer 290 ml



HONEY CHIPOTLE BBQ

GENTILMENTE PUNGENTE



Di straordinaria aromaticità, con una equilibrata e persistente nota affumicata ben sostenuta. Lucida e brillante, di color mogano, dall'appagante e gustoso sapore di frutta esotica matura e nocciole tostate. Miele millefiori e sentori di chipotle messicano (chile jalapeno raccolto maturo, affumicato a legna e tostato). Come per tutte le altre salse barbecue, preferisce essere lavorata ben calda od a fuoco, su selvaggina, carni ben marezzate, frollate o stagionate, farciture di focacce, bacon caramellato.

HONEY CHIPOTLE BBQ
Gently pungent

Extraordinarily aromatic, with a balanced and persistent, well-supported smoky note. Bright and glossy, mahogany in color, with a satisfying and savory flavor of ripe exotic fruit and toasted hazelnuts. Wildflower honey and hints of Mexican chipotle (ripe jalapeño peppers, wood-smoked and toasted). As with all other barbecue sauces, it prefers to be used hot or over a flame, on game, well-marbled, aged or cured meats, focaccia fillings, and caramelized bacon.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml

'NDUJA BBQ

MODERATAMENTE PICCANTE



Assai densa e cremosa, con una propria identità di sapore e profumi, dalla brillantezza fuori dal comune, è una salsa barbecue affumicata di buon equilibrio aromatico preparata con autentica "Nduja" calabrese. Perfetta servita calda, su frittiture di pollo, sandwiches, selvaggina, carni allo spiedo, ed in pizzeria, legata alla salsa di pomodoro per una pizza piccante, sia servita a crudo che cotta al forno.

'NDUJA BBQ
Moderately spicy

Extremely thick and creamy, with its own distinct flavor and aroma, and an uncommon brightness, this smoky barbecue sauce offers a well-balanced aroma, made with authentic Calabrian "Nduja." Perfect served hot, on fried chicken, sandwiches, game, and skewered meats, and in pizzerias, paired with tomato sauce for a spicy pizza, whether served raw or baked.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml

HOT RODEO BBQ

CALIFORNIA STYLE PICCANTE



Caratterizzata da un equilibrio aromatico di note piccanti calde ed avvolgenti che rasenta la perfezione. La sua distintiva e calda affumicatura regala profondità ad ogni pietanza che accompagna. Densa, gustosa, profumata di melassa di canna da zucchero e succo di arance di Sicilia, è preparata con pomodoro coltivato in Italia, chipotle messicano (chile jalapeno raccolto maturo, affumicato a legna e tostato). Straordinaria salsa barbecue si esalta con il calore del fuoco. Carni rosse marezzate, polpette, burgers, lavorazioni di maiale, salsicce.

HOT RODEO BBQ - Spicy California style

Characterized by an aromatic balance of warm and enveloping spicy notes that borders on perfection. Its distinctive, warm smokiness adds depth to every dish it accompanies. Dense, flavorful, scented with sugarcane molasses and Sicilian orange juice, it is made with Italian-grown tomatoes and Mexican chipotle (ripe jalapeño chiles, wood-smoked and toasted). This extraordinary barbecue sauce is enhanced by the heat of the fire. Marbled red meats, meatballs, burgers, pork cuts, sausages.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml

ALABAMA PEPPERY WHITE BBQ

SMOKY MAYO BIANCA AFFUMICATA



Gusto appagante, ed aroma ben marcato da affumicatura da legna, pepe nero e pepe verde in grani per un finale indimenticabile e pungente. Servita tiepida o a temperatura ambiente esalta carni bianche e rosse cucinate (bistecche, tagliate, galletto), panini farciti, burgers, french fries o frittiture in genere, pesce cucinato in griglia o fritto, poke, formaggi. Eccelle come dressing per insalate.

ALABAMA PEPPERY WHITE BBQ **Smoked white smoky mayo**

A satisfying flavor and a distinct aroma of wood smoke, black pepper, and green peppercorns for an unforgettable, pungent finish. Served warm or at room temperature, it enhances cooked white and red meats (steaks, tagliata, and chicken), sandwiches, burgers, French fries or fried foods, grilled or fried fish, poke, and cheeses. It's also excellent as a salad dressing.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml

WANTED WESTERN BURGER DELUXE



Delicata, cremosa ed equilibrata. La più duttile delle salse Burger, caratterizzata da sentori di fumo. Per la sua bontà può essere definita una "salsa al cucchiaino". Adatta per esaltare infinità di pietanze, servita fresca o a temperatura ambiente, è perfetta su burgers poco grassi prodotti con carni rosse delicate quali scottona, vitella o pollo e si accosta a meraviglia con patate fritte e frittiture in genere, pinsa o focaccia, panini farciti, formaggi e salumi, aperitivi, poke, riso, tacos, burritos, piadine farcite.

WANTED WESTERN BURGER DELUXE

Delicate, creamy, and balanced. The most versatile of burger sauces, characterized by hints of smoke. Its deliciousness can be described as a "spoon sauce." Suitable for enhancing a wide variety of dishes, served chilled or at room temperature, it's perfect on low-fat burgers made with delicate red meats such as heifer, veal, or chicken, and pairs wonderfully with French fries and fried foods in general, pinsa or focaccia, stuffed sandwiches, cheeses and cured meats, appetizers, poke, rice, tacos, burritos, and stuffed wraps.

Formati disponibili / Available formats:
Secchiello / bucket 5kg, tank 2,3 kg, squeezer 870 ml, squeezer 290 ml

SALSA BURGER

Prodotta con maionese, cetriolini in agrodolce, e pomodoro italiano. Il suo accostamento ideale sono i burgers, frittiture in genere, pollo, patatine fritte, galletto arrosto, panini farciti, salumi e formaggi.

BURGER SAUCE

Made with mayonnaise, sweet and sour gherkins, and Italian tomatoes. It pairs perfectly with burgers, fried foods, chicken, French fries, roast chicken, sandwiches, cured meats, and cheeses.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml



PEPPER SMOKE

Gustosa e profumata, salsa burger piacevolmente affumicata, dal sapore intenso e delicato di peperoni rossi grigliati a fuoco.

Salsa di carattere, consigliata per farcire panini, burgers, salumi stagionati e formaggi, patate fritte e frittiture in genere, insalate, carni rosse e bianche.

PEPPER SMOKE

Tasty and fragrant, this pleasantly smoky burger sauce features the intense yet delicate flavor of grilled red peppers. A distinctive sauce, recommended for sandwiches, burgers, cured meats and cheeses, French fries and fried foods in general, salads, red and white meats.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml



BACON JAM

SPECIAL FOOD TRUCK SAUCE



Dolce e salato che si fondono su pezzi di bacon sospesi in una glassa affumicata e ghiotta. Preparata con bacon, cipolla fritta, polpa di pera italiana, chipotle, paprika, succo di limone. Riduttivo chiamarla salsa, questo condimento riesce a regalare ad un ordinario Burger, a del formaggio grigliato, od un toast, un gusto straordinario. Oltre che su sandwiches, Burger formaggi cremosi e saporiti di capra, o stagionati, esalta il sapore di carni bianche o rosse cucinate in griglia, uova, salsicce, hot dogs, tacos, burritos, porchetta, vegetali gratinati, frittute in genere, pizza.

BACON JAM - Special Food Truck Sauce

Sweet and savory blend on bacon pieces suspended in a smoky, indulgent glaze. Made with bacon, fried onion, Italian pear pulp, chipotle, paprika, and lemon juice. Calling it a salsa is an understatement; this condiment gives an ordinary burger, grilled cheese, or toast an extraordinary flavor. In addition to sandwiches, burgers with creamy, flavorful goat or aged cheeses enhance the flavor of grilled white or red meats, eggs, sausages, hot dogs, tacos, burritos, porchetta, vegetable gratins, fried foods, and pizza.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml, vaso vetro / jar 220 g

BACON MAYO



Per gli estimatori della cucina da strada Dal gusto rotondo e gratificante di bacon, con note intense di affumicatura naturale da legna. Vizio irrefrenabile su carni importanti ben marezzate o dry aged, mitiga il sapore burbero della selvaggina, glorifica il gusto di burgers saporiti. Scostumata e viziosa su patate fritte o frittute in genere. Ottima idea come condimento per insalate, uova sode o strapazzate, piatti di pollo o tacchino, maiale arrostito, pane fritto, cucina etnica, kebab.

BACON MAYO

For street food lovers. With a rounded and satisfying bacon flavor, with intense notes of natural wood smoke. An irrepressible indulgence on rich, well-marbled or dry-aged meats, it mitigates the gritty flavor of game and enhances the flavor of savory burgers. Unrestrained and vicious on chips or fried foods in general. Excellent as a topping for salads, boiled or scrambled eggs, chicken or turkey dishes, roast pork, fried bread, ethnic cuisine, kebabs, and more.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml

CHIPOTLE SAUCE



GENTILMENTE PICCANTE

La definizione corretta di questa salsa è "leggendaria", per il suo gusto avvincente, e per l'eccellenza e la rarità degli ingredienti utilizzati. Affumicata ben strutturata, preziosa nel suo gusto caldo ed avvolgente, con un finale delicatamente piccante. Ricetta preparata con autentico chipotle messicano (chile jalapeno coltivato in Messico, raccolto maturo, affumicato a legna e tostato). Adatta per accompagnare carni rosse stufate, cucinate in griglia o alla brace, al forno, verdure stufate, pollame e persino mitili gratinati. La sua caratteristica avvolgente regala gusto straordinario, ed unicità a tutto ciò che accosta, dalle patate fritte, ali di pollo e frittute in genere.

CHIPOTLE SAUCE - Gently spicy

The correct definition of this sauce is "legendary," for its captivating flavor and for the excellence and rarity of the ingredients used. A well-structured smoke, precious in its warm and enveloping flavor, with a delicately spicy finish. Recipe prepared with authentic Mexican chipotle (jalapeño chiles grown in Mexico, ripely harvested, wood-smoked and toasted). Suitable for braised red meats, grilled or barbecued, baked, stewed vegetables, poultry, and even mussels gratin. Its enveloping characteristic gives an extraordinary flavor and uniqueness to everything it pairs with, from French fries, chicken wings, and fried dishes in general.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml, squeezer 290 ml



APPLE ONION SAUCE

Salsa, Composta, Chutney dolce preparata con polpa di mela del Trentino IGP e cipolla bianca arrostita. Dolce, densa e profumata, servita fresca o tiepida trasforma in straordinaria ogni pietanza o ricetta che accompagna. Formaggi stagionati, panini farciti, salsicce, arrosticini, carni bianche, uova, frittute in genere, sushi, poke, polpo arrosto, purea di patate, hot dogs.

APPLE ONION SAUCE

Sauce, Compote, or Sweet Chutney made with Trentino PGI apple pulp and roasted white onion. Sweet, dense, and fragrant, served fresh or warm, it transforms any dish or recipe it accompanies into an extraordinary dish. Aged cheeses, stuffed sandwiches, sausages, arrosticini, white meats, eggs, fried foods in general, sushi, poke, roasted octopus, mashed potatoes, hot dogs.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml



CHEDDAR SAUCE



Pronta all'uso, densa, profumata e cremosa. Oltre al sapore intenso ed incomparabile, si contraddistingue per la qualità eccelsa degli ingredienti utilizzati e per l'alta resa in lavorazione. Preparata con formaggio Cheddar originale, non contiene coloranti artificiali, risponde alle esigenze di persone che seguono un'alimentazione vegetariana. Regina degli hamburgers e dello streetfood, la nostra Cheddar Sauce è unica ed inarrivabile, in questa salsa è racchiuso tutto il gusto ed il fascino del celeberrimo formaggio della Cornovaglia. Perfetta anche a caldo su patate fritte con bacon, tacos, nachos, piadine farcite, sformato di pasta, crespelle, burritos, tramezzini.

CHEDDAR SAUCE

Ready to use, thick, fragrant, and creamy. In addition to its intense and incomparable flavor, it stands out for the excellent quality of the ingredients used and the high processing efficiency. Made with original Cheddar cheese, it contains no artificial colors. The queen of burgers and street food, it's also perfect hot on bacon fries.

Formati disponibili / Available formats:
Tank 2,3 kg, squeezer 870 ml, squeezer 290, dip cups 25g



SALSA DIP MEX



Salsa piccante preparata con pezzettoni di polpa di pomodoro italiano, peperone, succo di limone, cipolla, jalapeno verde e peperoncino rosso. Dall'aspetto artigianale, preparata con materie prime lavorate grossolanamente, è perfetta servita su tortillas chips e nachos. Utilizzata a caldo o freddo su taglieri di salumi ed aperitivi, frittelle, canapes, burritos, fajitas, burgers, sandwiches, poke, sushi. In padella o al forno dà senso ad uno stufato di manzo, fagioli o verdure. Pesce cucinato al cartoccio, soute di mitili, carni bianche e rosse cucinate in griglia, bruschette, noodles, vegetali gratinati, addirittura per dare un tocco esotico ed esaltare il gusto di un pasticcio di pasta. La ricetta è adatta ad un'alimentazione vegana e vegetariana.

DIP MEX SAUCE

Spicy salsa made with chunks of Italian tomato pulp, bell pepper, lemon juice, onion, green jalapeno, and red chili pepper. With a homemade appearance, made with roughly chopped raw ingredients, it's perfect served on tortilla chips and nachos. Used hot or cold on charcuterie boards and appetizers, fried foods, canapes, burritos, fajitas, burgers, sandwiches, poke, and sushi. Pan-fried or baked, it adds flavor to a beef, bean, or vegetable stew. Fish cooked en papillote, mussel sautes, grilled white and red meats, bruschetta, noodles, and gratinated vegetables, even to give an exotic touch and enhance the flavor of a pasta dish. The recipe is suitable for vegans and vegetarians.

Formati disponibili / Available formats:
Tank 2,3 kg, squeezer 870 ml, squeezer 290, dip cups 25g

CHEDDAR SMOKE



La perfetta affumicatura, il sapore pieno e naturale di formaggio. È più di una crema di formaggio, è abbraccio accogliente. Note olfattive che variano dall'aroma di legno a fumeur intenso. La distinta affumicatura esalta senza sovrastare cremosità e gusto della salsa. Preparata con formaggio Cheddar originale, non contiene coloranti artificiali, adatta a farciture di sandwiches, burgers, hot, dogs, tacos, piadine, tramezzini. Preziosa su patate fritte e frittelle in genere.

CHEDDAR SMOKE

The perfect smokiness, the full, natural flavor of cheese. It's more than a cream cheese; it's a welcoming embrace. Aroma notes range from woody to intense smoked wood. The distinct smokiness enhances the creaminess and flavor of the sauce without overpowering it. Made with original Cheddar cheese, it contains no artificial colorings and is suitable for sandwich fillings, burgers, hot dogs, tacos, wraps, and tramezzini. Delicious on chips and fried foods in general.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 870 ml



RED HOT MEXICAN

AUDACE!

Un'esplosione di sapori decisi ed equilibrati. Delizia le papille gustative, salsa che regala ad ogni ricetta un'autentica sensazione di Fiesta. Questo è ciò che accade quando uniamo al gusto deciso del Chile Jalapeno verde, l'audacia del peperoncino rosso, il piacere familiare del pomodoro maturo italiano e l'intrigante affumicatura del Chipotle Messicano. Le ali di pollo fritte sono la sua passione, è perfetta anche accompagnata a riso, burgers, carni bianche o rosse cucinate in griglia, pesce crudo o cucinato, sushi, poke, zuppe dense, sformati di pasta e vegetali, uova, tacos, burritos.

RED HOT MEXICAN - Bold!

An explosion of bold and balanced flavors. A delight for the taste buds, this salsa gives every recipe an authentic fiesta feel.

This is what happens when we combine the bold flavor of green jalapeno chile, the boldness of red chili pepper, the familiar pleasure of ripe Italian tomatoes, and the intriguing smokiness of Mexican chipotle. Fried chicken wings are its passion, and it's also perfect with rice, burgers, grilled white or red meats, raw or cooked fish, sushi, poke, thick soups, pasta and vegetable casseroles, eggs, tacos, and burritos.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 870 ml



SALSA YOGURT



Bianca, fresca, leggera, cremosa, sana e naturale nei suoi ingredienti. Delicata e dolce nel gusto, prodotta con yogurt italiano fresco bianco intero. Perfetta come dressing o salsa, esalta il gusto di insalate, poke, piadine farcite, ingrediente indispensabile per colazioni a base di frutta fresca e cereali, verdure crude e cotte, carni cotte, pesce crudo e cotto, miele e marmellate o composta di frutta, frutta secca.

YOGURT SAUCE

White, fresh, light, creamy, healthy, and natural in its ingredients. Delicate and sweet in flavor, made with fresh, whole-grain Italian plain yogurt. Perfect as a dressing or dip, it enhances the flavor of salads, poke, and stuffed wraps. An essential ingredient for breakfasts featuring fresh fruit and grains, raw and cooked vegetables, cooked meats, raw and cooked fish, honey, jams or fruit compote, and dried fruit.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml

SALSA RANCH



Salsa base yogurt, ideale per fish'n'chips, insalate e patatine fritte. La si può considerare un condimento, come appunto una vinaigrette ma anche una salsa o una crema per intingerci di tutto. Cremosa ed accattivante, delicata, equilibrata, densa e con bassa percezione di aceto. Immane sulla tavola di una Steakhouse, esalta il gusto di insalate, verdure crude o cotte, unica con pesce pastellato o fritto, su frittura in genere, sushi, patate fritte, poke, pollo tacchino, farcire sandwiches, tacos, alette di pollo, riso.

RANCH SAUCE

White, fresh, light, creamy, healthy, and natural in its ingredients. Delicate and sweet in flavor, made with fresh, full-fat Italian plain yogurt. Perfect as a dressing or sauce, it enhances the flavor of salads, poke, and stuffed wraps. It's an essential ingredient for breakfasts featuring fresh fruit and grains, raw and cooked vegetables, cooked meats, raw and cooked fish, honey, jams or fruit compote, and dried fruit. A yogurt-based sauce, ideal for fish and chips, salads, and French fries. It can be used as a condiment, like a vinaigrette, but also as a sauce or dip for dipping anything. Creamy and captivating, delicate, balanced, dense, and with little hint of vinegar. A must-have on any steakhouse table, it enhances the flavor of salads, raw or cooked vegetables, and is unique with battered or fried fish, fried foods in general, sushi, French fries, poke, chicken, turkey, and fillings sandwiches, tacos, chicken wings, and rice.

Formati disponibili / Available formats:
Tank 2,3 kg, squeezer 870 ml

THOUSAND ISLAND



La Salsa Rosa Americana, versatile e complementare, dolce e cremosa, equilibrata e morbida, con un finale appena accennato di affumicatura.

Accostata a dei gamberi grigliati o fritti, panature, patate fritte, focacce ripiene, carni delicate, salumi e formaggi semi stagionati, cucina Tex Mex, verdure grigliate, insalate.

THOUSAND ISLAND SAUCE

Salsa Rosa Americana, versatile and complementary, sweet and creamy, balanced and smooth, with a hint of smokiness. Pair it with grilled or fried shrimp, breaded dishes, French fries, stuffed focaccia, delicate meats, cured meats and semi-mature cheeses, Tex-Mex cuisine, grilled vegetables, salads.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml

REMOULADE



Chicken Wings Sauce.

Salsa della tradizione culinaria francese, originariamente accostata al pollo arrosto, è preparata con cetriolini in agrodolce, perline di cipolla dolce e foglioline di aneto.

Fresca ed intensa nel gusto, duttile negli accostamenti, suggerita anche come dressing per insalate.

REMOULADE

Chicken Wings Sauce. A traditional French sauce, originally served with roast chicken, it is made with sweet and sour gherkins, sweet onion pearls, and dill leaves. Fresh and intense in flavor, versatile in its combinations, it is also recommended as a salad dressing.

Formati disponibili / Available formats:
barattolo 730 ml

SALSA KEBAB



Salsa speziata a base di yogurt magro, succo di limone, aceto di mele. Una salsa bianca cremosa ideale per carni cucinate al forno. Carni rosse e bianche, insalate, verdure crude o grigliate, pomodoro, colazioni salate.

KEBAB SAUCE

A spicy sauce made with low-fat yogurt, lemon juice, and apple cider vinegar. A creamy white sauce ideal for baked meats. Red and white meats, salads, raw or grilled vegetables, tomatoes, and savory breakfasts.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml

SALSA CAESAR



Salsa cremosa a base di formaggio adatta ad accostare insalate di pollo. Densa, e saporita, ricca di ingredienti nobili quali Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino Romano. Esalta tutte le ricette a base di insalate, verdura cruda o cotta, perfetto come dipping su appetizers fritti, frittini in genere, verdure grigliate o gratinate, focacce e panini farciti, ottima con formaggi stagionati quali parmigiano o pecorini toscani, caprese, mozzarella di bufala.

CAESAR SAUCE

A creamy cheese-based sauce perfect for accompanying chicken salads. Thick and flavorful, it's rich in premium ingredients such as Parmigiano Reggiano DOP and Pecorino Romano. It enhances all recipes featuring salads, raw or cooked vegetables, and is perfect as a dip on fried appetizers, fried foods, grilled or au gratin vegetables, focaccias, and stuffed sandwiches. It's excellent with aged cheeses such as Parmigiano or Tuscan pecorino, Caprese salad, and buffalo mozzarella.

Formati disponibili / Available formats:
Tank 2,3 kg, squeezer 870 ml, dip cups 25g

SALSA HABIBI



Ricetta stellata, ideata dallo Chef Libanese Abbas Ahmad. Salsa bianca cremosa e leggerissima, preparata con albume d'uovo, olio di girasole ed aglio raccolto ben maturo. Di equilibrata sapidità, dall'aroma caldo, forte e leggermente dolce, con una nota finale raffinata vegetale solforata. Consigliato l'accostamento su carni rosse grigliate od alla brace di manzo, pollo e pecora, verdure lessate, crude, o grigliate, uova sode, sandwiches, frittture, insalata, pomodori, pane tostato.

HABIBI SAUCE

A Michelin-starred recipe created by Lebanese Chef Abbas Ahmad. A creamy, light white sauce made with egg whites, sunflower oil, and ripe garlic. Balanced in flavor, it has a warm, strong, and slightly sweet aroma, with a refined, sulfured vegetal finish. Recommended with grilled or barbecued red meats, beef, chicken, and mutton, boiled, raw, or grilled vegetables, hard-boiled eggs, sandwiches, fried foods, salad, tomatoes, and toasted bread.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml



SRIRACHA



Salsa piccante preparata con peperoncini rossi. Ricetta originaria della Thailandia, dalla consistenza morbida, molto simile al Tabasco, stagionata naturalmente e senza aggiunta di additivi chimici, abbastanza delicata da poter essere servita su lavorazioni di pesce e riso, è caratterizzata nel gusto da un equilibrio di sapori piccanti grazie al mix di peperoncini rossi frantumati, delicatamente aspra grazie al succo di limone ed all'aceto, aglio e zucchero di canna le regalano intensità, profumo e dolcezza.

SRIRACHA

A spicy sauce made with red chili peppers. A recipe originally from Thailand, it has a smooth consistency, very similar to Tabasco, is naturally seasoned without the addition of chemical additives, and is mild enough to be served over fish and rice. Its flavor is characterized by a balanced spicy flavor thanks to the blend of crushed red chili peppers, delicately tart thanks to the lemon juice and vinegar, while garlic and brown sugar give it intensity, aroma, and sweetness.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 290 ml

MAYO WASABI



Duttile, equilibrata, inconfondibile. Preparata con uova intere da allevamento Italiano a terra, e condimento di wasabi autentico (condimento essenziale per la maggior parte di ricette di cucina del Sol Levante, ottenuto dal rizoma di una pianta che cresce lungo i fiumi nelle zone montuose del Giappone). Fresca e delicata, salsa che solletica le papille gustative senza sopraffare. La memoria del suo sapore si dissipa pigramente, evidenziando un retrogusto fresco e piacevole. Dolcezza e personalità sottili la rendono una delle salse preferite dagli amanti di Sushi, pesce crudo o cotto, frittiture, verdure crude o grigliate, insalate, riso, sandwiches, carne di maiale arrostita.

WASABI MAYO

Versatile, balanced, unmistakable. Made with whole free-range Italian eggs and seasoned with authentic wasabi (an essential condiment for most Japanese cuisine recipes, obtained from the rhizome of a plant that grows along the rivers in the mountainous areas of Japan). Fresh and delicate, this sauce tickles the taste buds without overpowering. The memory of its flavor dissipates slowly, highlighting a fresh and pleasant aftertaste. Sweetness and subtle personality make it a favorite sauce for lovers of sushi, raw or cooked fish, fried foods, raw or grilled vegetables, salads, rice, sandwiches, and roast pork.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 290 ml

ORIGINAL SUSHI MAYO

Ricetta originale giapponese, utilizzabile in tutte le lavorazioni sushi, uramaki, sashimi, tartare di pesce...
È caratterizzata da un mix di ingredienti (tra cui aroma naturale umami, acciughe e aceto di riso Shiragiku) che permettono un gusto intenso e profondo, rendendo questa mayo unica. Servita fresca o a temperatura ambiente, su pesce crudo o cotto, insalate, poke, verdure crude o cotte, riso, frittiture in genere, pane.
Utilizzata come base per creare ulteriori salse e condimenti per sushi.

ORIGINAL SUSHI MAYO

An original Japanese recipe, suitable for all sushi, uramaki, sashimi, fish tartare, and more. It features a blend of ingredients (including natural umami flavoring, anchovies, and Shiragiku rice vinegar) that create an intense, deep flavor, making this mayo unique. Served chilled or at room temperature, on raw or cooked fish, salads, poke, raw or cooked vegetables, rice, fried foods in general, and bread. Used as a base for creating additional sauces and sushi condiments.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml



SALSA TERIYAKI



Salsa molto versatile, tipica della tradizione giapponese. Composta da tre ingredienti naturali, la soia, il mirin, che è un condimento ottenuto dalla fermentazione del riso e lo zucchero di canna.

Ingrediente presente in molte ricette fusion. Condimento per carni crude, pesce o verdure, zuppe e minestre, cotture wok o padella per saltare riso, verdure crude, carni bianche.

TERIYAKI SAUCE

A very versatile sauce, typical of Japanese tradition. Made from three natural ingredients: soy, mirin, which is a seasoning obtained from the fermentation of rice, and cane sugar. An ingredient found in many fusion recipes. A seasoning for raw meats, fish, or vegetables, soups and broths.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml, squeezer 290 ml, dip cup 25 g

SALSA PONZU



Salsa di soia aromatizzata agli agrumi. Fresca, con delicate note agrodolci, si presta al condimento di riso, poke, insalate e verdure crude, carni, pesce crudo o cotto.

PONZU SAUCE

Citrus-flavored soy sauce. Fresh, with delicate sweet and sour notes, it's perfect for seasoning rice, poke, salads and raw vegetables, meat, and raw or cooked fish.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 290 ml, dip cups 25g

SALSA POKE

Salsa di soia densa, melassata, con profumo intenso di sesamo tostato. Condimento perfetto per ricette di cucina asiatica, cotture wok, elaborazioni e marinature di pesce crudo, sashimi, riso, insalate.

POKE SAUCE

A thick, molassed soy sauce with an intense aroma of toasted sesame seeds. The perfect condiment for Asian recipes, wok cooking, and raw fish marinades, sashimi, rice, and salads.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 515 ml



MAYO SPICY



Elegante maionese caratterizzata da una piccantezza tenue e garbata, preparata con uova di gallina intere da allevamenti italiani, aceto di vino, succo di limone, e peperoncino rosso piccante. Regala fantasia ad una frittura di pesce, perfetta su gamberi grigliati sushi, riso, poke, e pesce cucinato in griglia.

MAYO SPICY

An elegant mayonnaise with a subtle, delicate spiciness, made with whole eggs from Italian farms, wine vinegar, lemon juice, and hot red chili pepper. It adds a touch of creativity to fried fish, perfect on grilled shrimp, sushi, rice, poke, and grilled fish.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 515 ml





HARISSA

DELICATAMENTE PICCANTE

Pomodoro maturo coltivato in Italia, peperoncino piccante, succo di limone. Piccante e speziata, al primo assaggio ti prende per mano e ti conduce tra i sapori vibranti ed intensi del Maghreb. Adatta per piatti a base di pollo, crostini di pane, piadine, panini faciti, riso, verdure, cous cous, aperitivi, salumi, formaggi.

HARISSA - Delicately spicy

Ripe tomatoes grown in Italy, hot chili pepper, lemon juice. Hot and spicy, from the first taste it takes you by the hand and leads you through the vibrant and intense flavors of the Maghreb. Suitable for chicken dishes, crostini, piadinas, sandwiches, rice, vegetables, couscous, appetizers, cured meats, and cheeses.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 870 ml



SALSA GUACAMOLE

Ricetta a base di avocado, affonda le sue origini in Messico. Dall'aspetto artigianale, preparata con polpa a pezzi di avocado varietà Hass dolce e maturo (cultivar Messico/Perù), cipolla, pomodoro maturo coltivato in Italia, peperone, succo di lime e Chipotle (jalapeno maturo, leggermente piccante affumicato e tostato). Esalta ricette di cucina etnica quali tacos, burritos, nachos, fajitas, ottima se accostata a pesce crudo, cotto, o fritto, inarrivabile servita con riso, e vegetali crudi in pinzimonio o pastellati.

GUACAMOLE SAUCE

This avocado-based recipe has its origins in Mexico. A handcrafted look, it's made with chopped Hass avocados, sweet and ripe. It enhances ethnic recipes such as tacos, burritos, nachos, fajitas, and is excellent with raw, cooked, or fried fish. It's unrivaled served with rice and raw vegetables dipped in oil.

Formati disponibili / Available formats:
Tank 2,3 kg, squeezer 870 ml, squeezer 290 ml, dip cups 25g



MANGO HABANERO

GENTILMENTE PICCANTE

La Originale salsa "Sweet'n'Sour". Polpa matura e fresca di mango varietà "Alphonso", succo di arance di Sicilia e coriandoli di Chile Habanero che la rendono leggermente piccante. Cattura al primo assaggio grazie alla dolcezza del gusto ed alla persistenza del profumo di mango, con finale pungente ma delicato. In abbinamento a pesce crudo, marinato o arrosto, salmone affumicato, crostacei, frutti di mare, frittura di pesce, gamberi crudi o cotti, pollo grigliato o panato, poke, riso, sushi, korean food, sashimi, laccature, involtini primavera, dumplings, gyoza, sandwiches, Gua Bao, tacos.

MANGO HABANERO - Gently Spicy

The Original "Sweet'n'Sour" Sauce. Ripe, fresh "Alphonso" mango pulp, Sicilian orange juice, and Chile Habanero peppers add a slightly spicy touch. Captivating at first bite, its sweet flavor and lingering mango aroma, with a pungent yet delicate finish. Pairs well with raw, marinated, or roasted fish, smoked salmon, shellfish, seafood, fried fish, raw or cooked shrimp, grilled or breaded chicken, poke, rice, sushi, Korean food, sashimi, platters, spring rolls, dumplings, gyoza, sandwiches, Gua Bao, and tacos.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 870 ml



SWEET CHILI



Salsa agrodolce profumata, con toni piccanti accentuati, dal gusto deciso ed agrumato, preparata con peperoni maturi e succo di limone. Usata fresca su pesce crudo, cucinato in griglia o forno, verdure crude o cotte, insalate, riso, carni bianche, cucina etnica.

SWEET CHILI SAUCE

A fragrant sweet and sour sauce with pronounced spicy notes and a bold, citrusy flavor, made with ripe peppers and lemon juice. Use fresh on raw, grilled, or baked fish, raw or cooked vegetables, salads, rice, white meats, and ethnic cuisine.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 870 ml



HONEY MUSTARD



Gusto rotondo ed inconfondibile, miele millefiori, semi di senape dolce in grani e senape delicata. Adatta per chi ama il gusto intenso della senape con un gusto più morbido, dolce e meno marcato. Adatta per lavorazioni carni crude e macellerie, marinature, tartare di manzo, sandwiches, frittiture, panature, pollo, arrosti, onion rings o Buffalo Wings. È ingrediente imprescindibile per ricette quali i sandwich Philly cheese steak e pastrami sandwich. Formaggi stagionati, salsicce, maiale cotto in genere, carni rosse cucinate alla brace o stufate, hamburgers, würstel, piatti tirolesi, uova.

HONEY MUSTARD

A rounded and unmistakable flavor, blended with wildflower honey, sweet mustard seeds, and delicate mustard. Suitable for those who love the intense flavor of mustard with a softer, sweeter, and less pronounced taste. Suitable for preparing raw meats and butchers, marinades, beef tartare, sandwiches, fried foods, breadings, chicken, roasts, onion rings, or Buffalo Wings. It's an essential ingredient for recipes such as Philly cheese steak and pastrami sandwiches. Aged cheeses, sausages, cooked pork in general, grilled or stewed red meats, hamburgers, frankfurters, Tyrolean dishes, and eggs.

Formati disponibili / Available formats:
squeezer 515 ml, squeezer 290 ml

SALSA SENAPE E MIELE



Dressing morbido e delicato. Maionese, miele millefiori, semi di senape dolce in grani e senape delicata e cremosa. Adatta per farcire sandwiches, pollo arrosto, frittiture, panature, pesce cucinato in griglia, formaggi stagionati, salsicce, maiale cotto in genere, carni rosse, burgers, würstel.

MUSTARD & HONEY MAYONNAISE BASED SAUCE

A smooth and delicate dressing. Mayonnaise, wildflower honey, sweet mustard seeds and delicate, creamy mustard. Suitable for filling sandwiches, roast chicken, fried foods, breaded dishes, grilled fish, mature cheeses, sausages, cooked pork in general, red meats, burgers and frankfurters.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 870 ml

SALSA RELISH



Ricetta che ci riporta alla cucina tradizionale Inglese. Condimento aromatico ottenuto da un trito di cetriolini lavorati in una salamoia. Aggiunge carattere, freschezza e profumo ai sapori, esaltando le pietanze. Würstel, menù Bavaresi, formaggi, uova, sandwiches, carni grigliate, pesce, cereali, cous cous, e verdure. Burger vegetariani, roast beef, insalate, perfetto con Salmone affumicato, pesce crudo in genere, sushi, poke, salumi affumicati.

RELISH SAUCE

A recipe that harks back to traditional English cuisine. A flavorful condiment made from chopped gherkins pickled in a brine. It adds character, freshness, and aroma to flavors, enhancing dishes. Wurst, Bavarian menus, cheeses, eggs, sandwiches, grilled meats, fish, grains, couscous, and vegetables. Vegetarian burgers, roast beef, salads, perfect with smoked salmon, raw fish in general, sushi, poke, smoked cured meats.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 870 ml

SENAPE

Densa, cremosa ed aromatica, salsa di carattere preparata con semi di senape ed aceto di vino. Carni di maiale, arrosti, carni rosse, verdure stufate, frittiture in genere.

MUSTARD

Thick, creamy, and aromatic, this distinctive sauce is made with mustard seeds and wine vinegar. Pork, roasts, red meats, stewed vegetables, and fried foods in general.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 870 ml, monodose 12 g



PESTO ROSSO



Sapore deciso ed avvolgente. Dall'aspetto casereccio, preparato con pomodoro coltivato in puglia, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano, anacardo. Ingrediente straordinario per un ragù, fantastico se associato ad un condimento per pasta o riso, lasagne, cannelloni, ripieno per ravioli. Provoca entusiasmo se servito su bruschette. Accompagna egregiamente antipasti, formaggi stagionati, salumi, insalate, piatti etnici, etc.

RED PESTO

A bold and enveloping flavor. Homemade in appearance, it is made with tomatoes grown in Puglia, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano, and cashews. An extraordinary ingredient for a ragù, fantastic when combined with a sauce for pasta or rice, lasagna, cannelloni, or ravioli filling. It inspires enthusiasm when served on bruschetta. It pairs beautifully with appetizers, mature cheeses, cured meats, salads, ethnic dishes, etc.

Formati disponibili / Available formats:
Vaso vetro / jar 1062 ml

SALSA CAVOLO CAPPuccio



Chutney agrodolce preparato con cavolo cappuccio rosso coltivato in Italia, cipolla bianca, aceto di vino, whisky Jack Daniels, succo di limone e pepe nero. Di colore rosso brillante, salsa assai cremosa, di delicata acidità e dal profumo persistente equilibrato di vegetale. Esprime al meglio le sue caratteristiche servita sia fredda, che tiepida o calda, su insalate, ricette di cucina Asiatica, formaggi erborinati, frutta secca, crostini di pane casereccio, wurstel grigliati, verdure stufate, grigliate o fritte, ricette a base di uova, ottima su tramezzini o sandwiches farciti, riso, poke, pesce affumicato, pollo cucinato in griglia, bollito di manzo e suino.

CABBAGE SAUCE

Sweet and sour chutney made with Italian-grown red cabbage, white onion, wine vinegar, Jack Daniel's whiskey, lemon juice, and black pepper. Bright red in color, this very creamy sauce has a delicate acidity and a lingering, balanced vegetal aroma. It expresses its characteristics best served cold, warm, or hot, on salads, Asian recipes, blue cheeses, dried fruit, homemade croutons, grilled sausages, stewed, grilled, or fried vegetables, egg-based recipes. It's excellent on tramezzini or stuffed sandwiches, rice, poke, smoked fish, grilled chicken, boiled beef, and pork.

Formati disponibili / Available formats:
Squeezer 515 g

CIPOLLA CANDITA

Confit di cipolla bianca delicata nel profumo, dal gusto di frutta matura, con finale agrodolce equilibrato. Dall'aspetto artigianale, preparata con julienne di cipolla bianca da coltivazione italiana cucinata a fuoco lento in olio di girasole, e caramello naturale. Esalta le sue caratteristiche quando accompagna pane tostato, focacce, formaggi freschi spalmabili, formaggi erborinati e stagionati di latte di capra o pecora, carne di maiale arrostita, roast beef, burgers, hot dogs, sandwiches, frittate.

CANDIED ONION

White onion confit with a delicate aroma, a ripe fruit flavor, and a balanced sweet and sour finish. Artisanal in appearance, it's made with julienned white onions from Italian cultivation, simmered in sunflower oil and natural caramel. Its characteristics are enhanced when paired with toasted bread, focaccia, fresh spreadable cheeses, blue and aged goat's or sheep's milk cheeses, roast pork, roast beef, burgers, hot dogs, sandwiches, and omelettes.

Formati disponibili / Available formats:
Latta/Tin 800 g





Top Single Service S.r.l.

Via Casa Bianca, 4/6 - 26037 San Giovanni in Croce (CR) - Italy
Telefono: + 39 0375 311061 - +39 0375 311081 - Fax: +39 0375 312203
www.topsingleservice.it - info@topsingleservice.it