## For Cheese Only Pear Соус Только для сыра Груша

Страна: Австрия

Производитель: Furore GmbH

Категория: соус грушево-горчичный

Состав: сахар, сироп глюкозы, 22% груша, вода, агент желирующий: пектины, антиокислитель: лимонная кислота, белый перец, перец чили, горчичное масло,

натуральные ароматизаторы

**Особенность:** без консервантов и красителей, содержит аллерген – горчичное масло **Гастрономическое сочетание:** к твёрдым и полутвёрдым сырам с голубой плесенью

## For Cheese Only Green Fig Coyc Только для сыра Инжир

Страна: Австрия

Производитель: Furore GmbH

Категория: соус инжирно-горчичный

**Состав:** сахар, 32% инжирный компот (64% зелёный инжир, вода, сахар), сироп глюкозы, агент желирующий: пектины, антиокислитель: лимонная кислота, белый перец, горчичное масло, ароматизатор горчицы, порошок спирулины, перец чили, натуральные ароматизаторы

Особенность: без консервантов и красителей, содержит аллерген – горчичное масло

Гастрономическое сочетание: к выдержанным твёрдым сырам

## For Cheese Only Grape Соус Только для сыра Виноград

Страна: Австрия

Производитель: Furore GmbH

Категория: соус виноградно-горчичный

**Состав:** сахар, сироп глюкозы, 28% красный виноград без косточек, 4% чёрная смородина, агент желирующий: пектины, антиокислитель: лимонная кислота, экстракт бузины, горчичное масло, перец чили, натуральные ароматизаторы

**Особенность:** без консервантов и красителей, содержит аллерген – горчичное масло **Гастрономическое сочетание:** к мягким сливочным сырам, а также с белой плесенью

Кулинарные традиции компании сформировались в живописном лесу Брегенцервальда. В 1999 году два известных ресторатора начали поиски изысканных удовольствий. Результат этого увлекательного путешествия произвел фурор (furore) — настоящее лакомство для гурманов, линейку соусов и другие деликатесы.

Finest taste from Austria

Их философия – любовь к природе, которая щедро одарила плодами, и сочетание традиционного ремесленного мастерства с искусством создания лучших кулинарных изысков с использованием натуральных ингредиентов.

Важнейшим является подбор правильных гастрономических сочетаний, соусы Furore добавляют ярких красок к палитре каждого блюда, не лишая его первоначального вкуса. Они прекрасно дополняют сыр, рыбу, мясо и овощи-гриль и гармонично сочетаются с оригинальным вкусом блюд.





