

Eat Well, Live Well.



Saus Lada Hitam

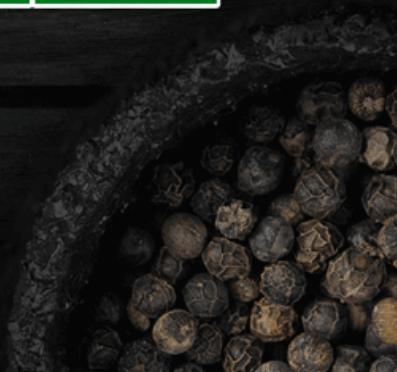


| No. | Saus Lada Hitam | Harga /kg | PROPOSAL | | |
|-----------------|--------------------------------------|-----------|----------|-------|-------|
| | | | Gram | % | Harga |
| 1 | Saori® Saus Lada Hitam (1lt/1.268kg) | 53,000 | 70 | 31.4% | 2,926 |
| 2 | Gula | 12,500 | 2 | 0.9% | 25 |
| 3 | Bawang merah chop | 35,000 | 2 | 0.9% | 70 |
| 4 | Unsalted Butter | 135,000 | 3 | 1.3% | 405 |
| 5 | Bawang bombay chop | 40,000 | 2 | 0.9% | 80 |
| 6 | Bay leaf | 150,000 | 0.1 | 0.0% | 15 |
| 7 | Rosemary | 150,000 | 0.1 | 0.0% | 15 |
| 8 | Air | | 140 | 62.7% | - |
| 9 | Maizena | 23,000 | 4 | 1.8% | 92 |
| Total (4 Porsi) | | | 223 | 100% | 3,628 |
| Berat Akhir | | | 156 | 70% | 3,628 |



SAORI® SAUS LADA HITAM

Saus Oriental yang dibuat dengan Lada Hitam pilihan (Lengkap dengan biji hitam asli).



Eat Well, Live Well.



Saus Lada Hitam



Keunggulan



SAUS LADA HITAM



Memiliki aroma daging panggang yang kuat sehingga cocok untuk menu daging sapi



Memiliki karakter rasa dan aroma lada hitam yang kuat



Karakter dominan gurih & manis

CARA MEMASAK

1. Panaskan Pan. Tumis bawang bombay dan bawang merah dengan butter hingga harum. Masukan rosemary dan bay leaf.
2. Masukan **SAORI® SAUS LADA HITAM** & setengah bagian air. Aduk rata.
3. Campurkan maizena dengan setengah bagian air.
4. Masukan larutan maizena dan Masak selama hingga mengental / sesuai dengan berat akhir.

JUST SCAN TO
DISCOVER OUR PRODUCTS

