



For foodloving professionals

# Go-Tan: for foodloving professionals

Go-Tan, een familiebedrijf sinds 1954, specialiseert zich in eigentijdse gerechten met een oosterse signatuur. De familie Go hecht veel waarde aan de gebruiken rond eten en voeding. Het productassortiment bestaat onder andere uit woksauzen, boemboes en chillisauzen, maar ook uit snacks als kroepoek en emping, basisingrediënten als sambal en ketjap en bijgerechten als seroendeng en atjar. Door het gebruik van Go-Tan producten, serveert de kok zijn gast een lekker en smaakvol gerecht. Uw gasten zullen zeker de smaak en kwaliteit waarderen. Voor meer informatie kijk op [www.go-tanfoodservice.nl](http://www.go-tanfoodservice.nl).

## Go-Tan Chilli Sauce, veelzijdig in gebruik

Go-Tan Chilli Sauce is de lekkerste chillisaus van Nederland. Het recept van onze Chilli Sauce is namelijk lekker vanwege goede, maar vooral verse ingrediënten. Zonder toevoeging van kunstmatige smaakstoffen heeft de chillisaus een zoete, licht pittige, natuurlijke chillismaak. Go-Tan Chilli Sauce geeft alles meer smaak en voegt waarde toe aan gerechten. Onze Original Chilli Sauce is zoet, heeft een fijne structuur en bevat geen knoflook of peperzaadjes. Deze Chilli Sauce beschrijven wij ook wel als “de Aziatische ketchup”.



### Sandwich met Go-Tan Chilli Sauce

Go-Tan Chilli Sauce als finishing touch gebruiken bij een sandwich.



### Burger met Go-Tan Chilli Sauce

Go-Tan Chilli Sauce toevoegen aan een hamburger in plaats van ketchup/curry.



### Marineren met Go-Tan Chilli Sauce

Kip marineren met 1 deel Go-Tan Chilli Sauce en 3 delen Go-Tan ketjap manis. Bereiden in oven of pan. Serveren met Go-Tan Chilli Sauce.



### Go-Tan Chilli Sauce toevoegen aan het einde van de bereiding.

Go-Tan Chilli Sauce toevoegen aan het einde van de bereiding.

### TIP: Chilli roomboter

Roomboter mengen met Go-Tan Original Chilli Sauce, Go-Tan Sambal Oelek en 2 eetlepels zeer fijn gesnipperde ui.

Het thuisgebruik van chillisous neemt enorm toe. Maar liefst 40% van alle huishoudens heeft een fles chillisous in huis. Door het groeiende gebruik en bekendheid kunnen ook de horeca- en cateringlocaties hier hun voordeel uit halen. Het gebruik varieert van typisch oosterse gerechten tot echt Hollands eten zoals bij een broodje kaas of door de boerenkool. Als flesje op tafel of als extra smaakrediënt. Go-Tan Chilli Sauce is als ingrediënt veelzijdig in gebruik in de keuken en goed te gebruiken als dipsaus bij snacks. Ook bij frituursnacks en frites is de Go-Tan Chilli Sauce geschikt, eventueel in combinatie met mayonaise, ketchup of sojasaus.

**Laat u inspireren door een aantal toepassingsmogelijkheden van Go-Tan Chilli Sauce, zoals:**

- Tafelsaus
- Marinade
- Saus voor vis of vlees
- Saus voor in de soep
- Dipsaus
- Woksous
- Kooksous
- Als ingrediënt
- Glaze (garneren)
- Dessert
- etc.

## *Handige verpakkingen, ook in portiesticks!*

Go-Tan Chilli Sauce is verkrijgbaar in een veilige plastic fles (1000 ml) met “zonder knoeien” doseerdop. Ook is de Chilli Sauce verkrijgbaar in 10 ml portiesticks voor bij de kassa. Dit betekent extra omzet voor u en een extra smaakbeleving voor uw gasten. Tevens is Go-Tan Chilli Sauce verkrijgbaar in een 2200 ml container met pomp.

