

**Jakobs
sauces**
of
COPENHAGEN

LØFT DINE

gastronomiske smagsoplevelser



Smager godt til alt

TOMATO KETCHUP



Vores Tomato Ketchup er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med sort peber, fennikelfrø og andre krydderier.

Særlig god til pølser, burger og pommes frites.

Ketchuppen kan også bruges i mørbradgryde, kødsovs og andre gryderetter, for at give ekstra smag.





CHIPOTLE KETCHUP



Vores chipotle ketchup med røget chili er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder tilsmagt med chipotle chili, røgsmag og andre krydderier.

Særlig god til kylling, mexicansk og burger.

Røget og krydret ketchup, som også kan bruges i gryderetter og kødsovs for at give lidt røg- og ekstra krydret smag.





SHERIF KETCHUP



Vores stærke sherif ketchup er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder tilsmagt med habanero chili, hvidløg og andre krydderier.

Særlig god til pølser, burger og pomfritter.

Stærk ketchup, der også kan bruges i gryderetter og kødsovs for at gøre retten lidt stærkere og ekstra krydret.





SMOKEY BBQ



Vores Smokey BBQ er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med chipotle chili, brun farin og røgsmag.

Særlig god til bøf, kylling og grillmad.

BBQ'en kan bruges kold til alt grillet kød. Brug den også til at marinere kylling, svinekød og oksekød eller til at pensle dit næsten færdig-grillede kød.





MUSTARD BBQ



Vores Mustard BBQ er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med chipotle, hvidløg og krydderurter som koriander og timian.

Særlig god til pølser, pulled pork og svinemørbrad.

Jakob's Mustard BBQ kan bruges som en kold sauce og til at dyppe i men også når du tilbereder maden. Prøv den eksempelvis i en pastrami-, eller ost- og skinke-sandwich. Brug den som dressing i en pulled pork eller prøv den på grillet eller ovnbagt laks.





WHISKY BBQ



Vores Whisky BBQ er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med et generøst splash af skotsk whisky og lidt røg som gør noget rigtig godt for whiskyen.

Særlig god til steak, spareribs og pulled beef.

Server den kold til en god bøf eller kylling. Den er også god til spareribs og fantastisk at vende i pulled beef. Den bliver hurtigt en favorit på middagsbordet.





PIRATE BBQ WITH RUM



Vores Pirat BBQ er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med piratens mørke rom og røg fra kanonilden fra de mange slag på de 7 verdenshave.

Særlig god til steak, spareribs og pulled beef.

Server den kold til en god bøf eller kylling. Den er også god til spareribs og fantastisk at vende i pulled beef. Jakob har lavet denne sauce med kærlighed til sin smukke hustru, som sætter pris på mørk rom.





APPLE & ROSEMARY BBQ



Vores Æble & Rosmarin BBQ er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med rosmarin, danske æbler og en smule chipotle chili.

Særlig god til gris og jægerens vildt.

Jakob's Apple & Rosemary BBQ kan bruges som en kold sauce og til at dyppe i, men også når du tilbereder maden. Brug den eksempelvis som marinade til koteletter, vend den i pulled pork, smør dine spareribs med den eller server den, som sauce til den færdige ret. Den er spændende og velsmagende til efterårets vildt.





EVERYDAY MARINADE



Vores prisvindende hverdagsmarinade er specielt til kylling, lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med alle mine hemmeligheder. Her mødes alle 5 smage: sødt, salt, surt, stærkt og umami i en helt utrolig kombination.

Særlig god til kylling, men kan bruges til det meste, også som en kold sauce eller til at dyppe i.

Jakob's Everyday marinade kan bruges til meget forskelligt og både som kold sauce eller til madlavning. Prøv fx at marinere kylling i den, eller smør marinaden på kyllingeskindet, før du griller den eller steger den i ovnen.





JALAPEÑO & LIME



Vores Jalapeño & Lime er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Jalapeño & Lime hot sauce er håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med frisk limesaft og en smule hvidløg.

Særlig god til kylling, fisk og Salad Niçoise.

Saucen er klar til at hælde direkte ud over din skaldyrssalat, færdigtilberedt fisk, dine østers eller til at dyppe rejer eller blæksprutteringe i. Kan også bruges i dressinger.





SCOTCH BONNET



Vores Scotch Bonnet er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Enkelthed er nøgleordet i denne hot sauce og den er tilpas stærk, så både chilielskere og novicer kan være med. Håndlavet og produceret i små mængder.

Særlig god til simremad, pizza, æg og vodkashots.

Saucen kan du hælde direkte ud over alle former for æg, pizza, pasta, kylling, med videre. Brug den også i sovs, gryderetter og dressinger, eller i et vodkashot.





SMOKEY NAGA



Vores Smokey Naga er lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Til chiliholics og foodies som ikke kan få det stærkt nok. Håndlavet og produceret i små mængder, tilsmagt med hvidløg og røgsmag.

Særlig god til chili con carne, pastasauce og hot wings.

Saucen kan også bruges med forsigtighed ud over alle færdigretter, som du synes mangler smag og styrke. Fantastisk i alle gryderetter som skal piftes op, og er fuldstændig uundværlig i det mexicanske køkken. Men husk at den er MEGET stærk.







Jakob's Sauces
SCOTCH BONNET

Jakob's Sauces
SMOKEY BBQ

Jakob's Sauces
TOMATO KETCHUP

Jakob's Sauces
EVERYDAY MARINADE

Jakob's Sauces
SHERIF KETCHUP

Jakob's Sauces
CHIPOTLE KETCHUP

Jakob's Sauces
SMOKEY NAGA

Jakob's Sauces
PIRATE BBQ WITH RUM

Jakob's Sauces
WHISKY BBQ

Jakob's Sauces
MUSTARD BBQ

Jakob's Sauces
APPLE & ROSEMARY BBQ

Jakob's Sauces
JALAPEÑO & LIME

Om Jakob's Sauces

Hos Jakob's Sauces tror vi på, at vi opnår den bedste smag ved altid kun at bruge de bedste kvalitetsråvarer og naturlige ingredienser i vores sauces.

Når vi udvikler vores sauce vælger vi altid de ingredienser, som giver os mest smag. Hvis de kan fås økologiske, så vælger vi dem, men hvis en ikke økologisk ingrediens giver os en bedre smag, så tøver vi ikke med at bruge den.

For os er der ingen kompromis omkring smag. Når vi skriver Smokey Naga på flasken, så smager den af Naga og røg. Ikke desto mindre så tilfører vi altid vores hemmelige ingrediens i vores sauce – nemlig kærlighed og passion for den store smag.

Jakob har som grundlægger og ejer af Christiansen & Partners og BRODERS været indenfor gourmet og specialvarer handlen siden

2007. Dette har gjort det muligt for ham at være omringet af føde – og drikkevarer fra hele verden, hvor han kun har valgt at importere de bedste produkter til distribution i Danmark.

Denne viden har han nu brugt til at skabe Jakob's Sauces hvor fokus er på stor smag, de bedste ingredienser og fair priser for alle. Men også på bæredygtighed og genbrug af ressourcer.

Om Jakob's Sauces

Der er tusind måder at krydre livet på – for Jakob's Sauces er det kærlighed, mad og (hot) sauce. Kort sagt så nyder vi livet og vil have mest mulig smag, hvilket er årsagen til at vi skabte Jakob's Sauces.

Et sortiment af Ketchup, BBQ, Sennep og Hot Sauce lavet af de bedste ingredienser og tilberedt til perfektion.

Jakob's Sauce er simpelthen perfekte til alt og der er helt sikkert også en favorit til dig.



JAKOB'S SAUCES

er håndlavet og
produceret i små
mængder



JAKOB'S SAUCES

er produceret
lokalt i Danmark