



Anda Sauces: "Onze naam berust niet op toeval"

"Onze grootmoeder mag zich de bedenker van de originele Andalouse saus noemen", vertelt Jeroen Vandenwyngaert van Anda Sauces trots. Hij is al de derde generatie die bij de artisanale sauzenfabrikant het mooie weer maakt. "Zij verliet het bedrijf dat ze mee oprichtte en waarvoor ze die saus maakte, maar startte later haar eigen bedrijf op. Onze naam verwijst naar dat originele recept. Intussen hebben we al 38 eigen sauzen, exclusief voor de horeca."

Als relatief kleine speler tussen de bekende merken voelt Anda Sauces zich als een vis in het water. "We kennen een mooie groei", bevestigt Jeroen de 'good vibes' bij Anda. "Dat danken we aan een aantal factoren. Om te beginnen maken we al onze producten exclusief voor de horeca. Dat betekent dat we dus rekening houden met de wensen van de uitbaters. Want de saus op je frietjes of hamburger moet ook na het uitpakken thuis nog herkenbaar zijn. Onze sauzen zijn dus niet toevallig iets dikker en smeüiger dan wat je in de winkel vindt."

"Een tweede voordeel is onze zin voor authentieke smaak. Mijn vader leerde de geheimen van het sauzen maken van zijn moeder. Wij kunnen nog experimenteren met ingrediënten omdat onze productie kleinschalig en ambachtelijk is. In tegenstelling met de conculega's, passen wij de productie aan op basis van de saus die we willen. Veel grote spelers passen de saus aan de machine aan."

Kruiden

Een volgende troef van Anda Sauces zit volgens Jeroen in de manuele toevoe-

ging van kruiden. "Kruiden zijn heel belangrijk voor het aroma en de smaak. Bij onze producten zie je nog kleine stukjes kruiden in elke saus. Dat geeft ook voor de consument een veel unieker smaakbeleving. Zeker bij hamburgers zien we dat onze sauzen enorm op prijs worden gesteld door hun unieke 'look' en smaak."

Maatwerk

Laatste grote troef van het ambachtelijke premium sauzenmerk is de voeling met de snacksector. Als familiebedrijf heeft Anda een directe en sterke band met de horeca, waar ook vooral familiale ondernemers actief zijn. "Onze mensen proberen zo goed mogelijk de trends in de markt snel te spotten", verduidelijkt Jeroen. "Onze klanten zijn daar de beste antennes voor. Zij voelen snel wat er bij de consument leeft. Als zij ons dingen signaleren, gaan we aan de slag om een oplossing te vinden. Zo zien we de jongste tijd een groeiende vraag naar de pikantere smaken. Daarop hebben we een meer pittige variant gemaakt van onze populairste saus: de originele Andalousesaus Pikant."



Ondersteuning

Anda ziet een snel groeiende belangstelling voor hun assortiment sauzen. "In een snackwereld waar de consument unieke beleving wil, zit een premium merk met een authentiek verhaal goed", ondervindt Jeroen. "De consument wil in een frituur of bij een hamburger niet eten wat thuis ook in de ijskast staat. In Wallonië waar onze originele Andalousesaus heel belangrijk is, zijn we zeer snel aan het groeien. Vlaanderen volgt iets langzamer, maar ook daar versnelt onze aanwezigheid. We hebben dan ook al 130 referenties in veel verschillende verpakkingen. We helpen de uitbaters ook graag aan stalen om te proeven. En wie voor Anda Sauces kiest, krijgt ondersteuning. Zo hebben we bijvoorbeeld heel handige en mooie pompen ter beschikking. Bij geïnteresseerden zoeken we graag naar een oplossing op maat."

"De saus maakt de hamburger!"

In het groeiend segment van de zelf gebakken kwaliteitsburger, ziet Anda Sauces de belangstelling voor hun hamburgersauzen zeer snel groeien. "Met consumenten die steeds meer variatie en beleving willen, is een breed en origineel aanbod aan sauzen een noodzaak", stelt Jeroen. "Onze sauzen bieden niet alleen een unieke smaak, ze zien er ook beter uit dan de massaproductie."

Dankzij de goede contacten in de foodservice weet iedereen bij Anda dat een frituuruitbater niet snel geneigd is om de eigen sauskeuzes in vraag te stellen. "Dat verstaan we ook", pikt Jeroen in. "Wij pushen onze sauzen dan ook niet. In een frituur zijn de keuzes voor vetten, bakwijze en sauzen bijna heilig. Wij zien dat veel uitbaters veel meer open staan voor onze producten bij hamburgers en bereidingen. Dat is ook heel verstandig. Natuurlijk is het broodje en de keuze voor vlees of vleesvervanger belangrijk bij de creatie van een burger. Maar heel veel variatie is daar nu eenmaal niet. Met 38 smaken hebben we voor iedereen wel een interessante saus in ons gamma."

De tweede generatie in het bedrijf, vader Jimmy Vandenwyngaert, is het meesterbrein achter elke saus die wordt gemaakt. De grootmoeder en oprichtster van Anda Sauces, volgt als grootste supporter aan de zijlijn, maar staat altijd klaar met smaakadvies. Bij de meer recente sauzen wordt vooral gewerkt richting de snackwereld en meer specifiek de hamburgermarkt.

"Zo is er de **Calabria Burger Sauce**", presenteert Jeroen. "Dit is een frisse saus met knapperige groenten, zoals stukjes augurk en bloemkool. Ook tomaat en mayo zitten in het recept. Deze saus is een ideale 'compagnon' voor burgers en kipsnacks. Onze Mystery Sauce zit dan weer ergens tussen mayo en tartaar. De saus is licht zoet en bevat stukjes ui. Ze is zeker oké bij frietjes en wordt aanbevolen bij gemengde salades, fishburgers en visgerechten."

"Wie op zoek is naar een themaburger van de maand kan zeker bouwen op één van de Anda sauzen. Denk maar aan de **Texan Burger Sauce**. Die vertrekt van de originele Andalouse, waar door kruiden een mix van zoet en pikant ontstaat die een unieke kruidige smaak oplevert. Of de **Thailandaise**, een subtiel zachtere saus met o.a. wat knoflook en mayonaise, die een licht zoute en pikante nasmaak oplevert. Of de **Smokey BBQ Sauce** tenslotte. Dit is een stevige barbecuesaus met unieke kruidenmix en rooksmak. Leuk bij een themaburger, maar ook op kipproducten of om vlees te marinieren voor de BBQ."



NIEUW



Jim's Burger Sauce: meesterwerkje van zaakvoerder Jimmy

De nieuwste tak aan de sauzenstamboom van Anda Sauces is de Jim's Burger Sauce. Een saus die zaakvoerder Jimmy ontwikkelde op vraag van klanten. Die waren op zoek naar een saus die benadert wat de klant kent van bij de klassieke ketens. Een uitdaging met een mooi resultaat.

"Mijn vader vond dit inderdaad een fijne uitdaging", lacht Jeroen. "Hij wou natuurlijk geen kopie maken. Integendeel, de ambitie was om een betere versie te ontwikkelen. Het werd uiteindelijk de Jim's Burger Sauce, gemaakt op basis van mayonaise, komkommer en tomaat. De fijne uitbalancering van deze ingrediënten met een aparte kruidenmix, leidt tot een heerlijke frisse en licht zoete smaak. Ideaal dus bij een kip-, vlees- of visburger. Maar ook sterk aan te raden bij kipgerechten, wraps of een portie friet. Zelfs als basis voor een vinaigrette in deze saus, gemend met witte balsamico en room, een garantie op succes."

<https://andasauces.be/>
Laarstraat 43, 3190 Boortmeerbeek
32 (0)16 60 61 44
info@andasaucesbe