

# Hochwertige, frische und natürliche Dressings & Dips aus Zürich-Kloten

Die inhabergeführte Saucen-Manufaktur investiert viel Herzblut in ihre Delikatess-Saucen. Alle BIO huusgmacht und KABUKI Salatdressings & Dipsaucen werden ohne künstliche Zutaten hergestellt.

Akari taste ist eine sehr persönliche und leidenschaftliche Dressing-Manufaktur. Seit 13 Jahren führt der Mitinhaber und Geschäftsführer Roman Donzé das Dressing-Geschäft. Für die Saucen kommen nur auserlesene und, wenn immer möglich, regionale Zutaten infrage. Ausserdem wird alles ohne Pasteurisierung und von Hand zubereitet. Das bringt den echten «Wie-Zuhause-Geschmack» in das Dressing.

**Herr Donzé, BIO-Produkte erfreuen sich grosser Nachfrage. Mit der Dressing-Linie BIO huusgmacht treffen Sie den Nerv der Zeit. Steckt dahinter gutes Marketing oder absolute Überzeugung?** Unsere Produkte bestehen nur aus Zutaten, die einen schonungsvollen Umgang mit der Natur gewährleisten. Auch das Tierwohl steht bei uns an oberster Stelle – eine Philosophie, die wir von Anfang an verfolgt



Roman Donzé, Mitinhaber und Geschäftsführer



haben. Dass wir damit den Trend einer gesunden und bewussten Ernährung unterstützen, freut uns natürlich.

**Der Trend geht jedoch auch wieder zum Selbstgemachten hin. Wieso soll ich eine fertige Salatsauce kaufen?**

Weil damit Salate im Nu zubereitet sind. Unsere BIO huusgmacht Dressings sind ausserdem biologisch und werden sorgsam nach feinsten Rezepten hergestellt, sind vegetarisch oder vegan und bis fünf Monate haltbar.

**Die Saucen bereitet ihr von Hand zu. Können Sie das Prozedere erklären?**

Unsere Saucen stellen wir wie zu Hause mit viel Sorgfalt und Herzblut her. Die Zutaten mischen wir kalt ohne Pasteurisierung, künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel. Das gibt unseren Saucen den vollen und authentischen Geschmack.

**Sie stellen auch Kundendressings her. Was beinhaltet dieses Angebot?**

Wir bieten das komplette Dienstleistungsangebot rund um frische Saucen. Kunden können ihre eigene Sauce bei uns herstellen und verpacken lassen. Auf Wunsch übernehmen wir auch das Layout und die Etikettierung. Die Saucen füllen wir in

Beutel- und Becherportionen, Flaschen oder in Bag-in-Box-Gebinden ab. Selbstverständlich bringen wir unser persönliches Know-how und unsere Passion für Saucen auch beratend bei Rezepturfragen ein.

*Die frischen und nachhaltig produzierten BIO huusgmacht und KABUKI Dressings & Dips sind im Fachhandel oder auf dem Webshop von akari taste erhältlich.*

**akari • taste**  
wir machen dressings

akari taste GmbH

Steinackerstrasse 11, 8302 Kloten

Telefon +41 43 817 44 22

E-Mail [info@akaritaste.ch](mailto:info@akaritaste.ch)

 [www.akaritaste.ch](http://www.akaritaste.ch)