



TOP FOOD

MUCHO  
GUSTO

FOOD SERVICE

GLI  
Specialisti  
DELLE  
Salse

CATALOGO 2025



GLI  
**Specialisti**  
DELLE  
**Salse**



- LE SALSE BUONE
- PRODOTTE IN ITALIA
- SENZA GLUTINE
- SENZA OGM



A 70 km da Milano, al confine delle province di Cremona, Mantova e Parma, territori noti **in tutto il mondo** per la produzione di eccellenze alimentari, nel 1999 viene fondata Top Single Service.

Affiancando la produzione di salse e condimenti tradizionali a innovazione e ricerca, oggi Top Single Service è un'azienda che conta uno stabilimento di circa 11.300 m2, dotato delle tecnologie più avanzate in grado di produrre salse, sughi, creme e condimenti confezionati in monodosi, squeezer, vasi vetro, banda stagnata, secchielli e buste, per i canali food service e retail.

Alle ricette standard **a proprio marchio**, si sono affiancate poi ricette e confezioni personalizzate **a marca privata**.

Fiore all'occhiello dell'azienda è il laboratorio di ricerca e sviluppo composto da un team qualificato alla continua ricerca della innovazione e della qualità.

*Top Single Service was founded in 1999, 70 km far from Milan, on the border between the areas of Cremona, Mantua and Parma, territories known **all over the world** for the production of excellent food.*

*Combining the production of traditional sauces and seasonings with innovation and research, today Top Single Service is a company with a plant of about 11,300 m2, equipped with the most advanced technologies able to produce sauces, spreads and seasonings packed in single portions, squeezers, jars, tins, buckets and bags, for food service and retail channels.*

*Standard recipes with their **own brand** were followed also by recipes for **private labels** with customized packaging.*

*The company boasts a research and development laboratory made up of a qualified team always looking for innovation and quality.*



Food Safety

CERTIFICATED



# MAYO COLORS

Libera la tua creatività!



## ROSE QUEEN

470 g

Cod. 19097

Maionese elegante e delicata, caratterizzata per aroma e colore da succo di pompelmo rosa di Sicilia, con leggera macinata di pepe rosa. Salmone affumicato, sushi, poke, pesce fritto, bresaola, insalate, aperitivi, tartine, tramezzini

*Pink grapefruit of Sicily juice and ground pink pepper. So elegant and delicate that is almost breathtaking.*

## RED BOMB

470 g

Cod. 19103

Maionese dal colore intenso e naturale, caratterizzata dal dolce della cipolla rossa di Tropea IGP e con sentori agrodolci di cavolo cappuccio rosso. Assai versatile in cucina, ideale per decorazione di piatti gourmet come tartare e carpacci di pesce o carni, frittura, crostini, soufflé vegetali

*Made with Tropea red onion and red cabbage. Highly versatile in cooking, this mayonnaise is distinguished by its gentle flavour and its delicate aroma.*

## BLUE TREND

470 g

Cod. 19104

Maionese dal colore intenso, glamour...dal gusto fresco ed appagante. Preparata con perline di cipolla, cetriolini all'aceto, succo di limone italiano e alga spirulina, il super food più TREND del momento. Perfetta per guarnire piatti scenografici, frittura di pesce, verdure in pinzimonio, canapes e tramezzini farciti.

*Mayonnaise with an intense, glamorous colour... with a fresh and satisfying taste. Prepared with onion pearls, gherkins in vinegar, Italian lemon juice and spirulina algae, the trendiest super food of the moment.*

## DARK MOOD

460 g

Cod. 19105

Gourmet mayo "Super Food" gustosa e delicata, preparata con ingredienti naturali. Aglio nero fermentato, dal gradevole retrogusto di liquirizia ed aceto balsamico, assente da note sgradevoli comuni dell'aglio bianco, carbone vegetale, ed una maionese prodotta con uova di gallina intere da allevamento a terra.

*Gourmet mayo "Super Food" tasty and delicate, prepared with natural ingredients. Fermented black garlic with liquorice and balsamic vinegar aftertaste, absent of common unpleasant notes of white garlic, vegetal charcoal and a mayonnaise made from whole chicken eggs from free-range.*



**TOP FOOD**

# MAYO Wine



## LAMBRUSCO MAYO

460 g - COD. 19102

Preparata con vino Lambrusco Mantovano IGP. Salsa Maionese cremosa, dal gusto persistente, con finale vivace ed aromatico di mosto di uva rossa spremuta. Farciture sandwich, salumi freschi, formaggi semi stagionati, burgers delicati magri, carpaccio di carni e patate fritte.

*Prepared with Mantuan Lambrusco PGI wine. Creamy Mayonnaise sauce, with a lingering taste, lively finish and aromatic of squeezed red grape must. Sandwich fillings, fresh cured meats, semi-aged cheese, mild low-fat burgers, meat carpaccio, fried chips.*

## TRAMINER MAYO

460 g - COD. 19072

Fresca e profumata, con accenno di note dolci di frutta tropicale candita, sentori caratteristici del vino Traminer IGP, con cui è preparata.

Fritture croccanti di pesce, formaggi molli, pesce crudo, sushi, crostini, aperitivi e canapes.

*Fresh and fragrant, with hints of sweet notes of candied tropical fruit, characteristic scents of Traminer PGI wine, which is the main ingredient. Crispy fried fish dishes, soft cheese, raw fish, sushi, crostini, aperitifs, canapes.*



# MAYO & CHEESE



Maionese cremosa dal sapore pieno di formaggio, intensa nel gusto e delicata nella sensazione, preparata con Parmigiano Reggiano. Nobilita un Hamburger gourmet, carni rosse marezzate, tramezzini, focacce farcite.

*Creamy mayonnaise with cheese flavour, intense in taste and delicate in sensation, prepared with Parmigiano Reggiano cheese. It ennobles gourmet hamburgers, marbled red meats, sandwiches, filled focaccia.*

MAYO & CHEESE

COD. 19099

460 g



# SALSA REMOULADE



**Chicken Wings Sauce, salsa della tradizione culinaria Francese, originariamente accostata al Pollo arrosto, è preparata con cetriolini in agrodolce, perline di cipolla dolce, e foglioline di aneto. Fresca ed intensa nel gusto, duttile negli accostamenti, suggerita anche come dressing.**

*Chicken Wings Sauce, from the French culinary tradition, originally paired with roasted Chicken, is prepared with sweet and sour gherkins, sweet onion beads and dill leaves. Fresh and intense in taste, ductile in combinations and suggested also as a topping.*

**REMOULADE SAUCE**

**730 g COD. 19100**

TOP FOOD

NUOVI

# Pesti

Genovese Pesto

1040 g  
cod. 10241



Genovese Pesto  
without garlic

1040 g  
cod. 10240

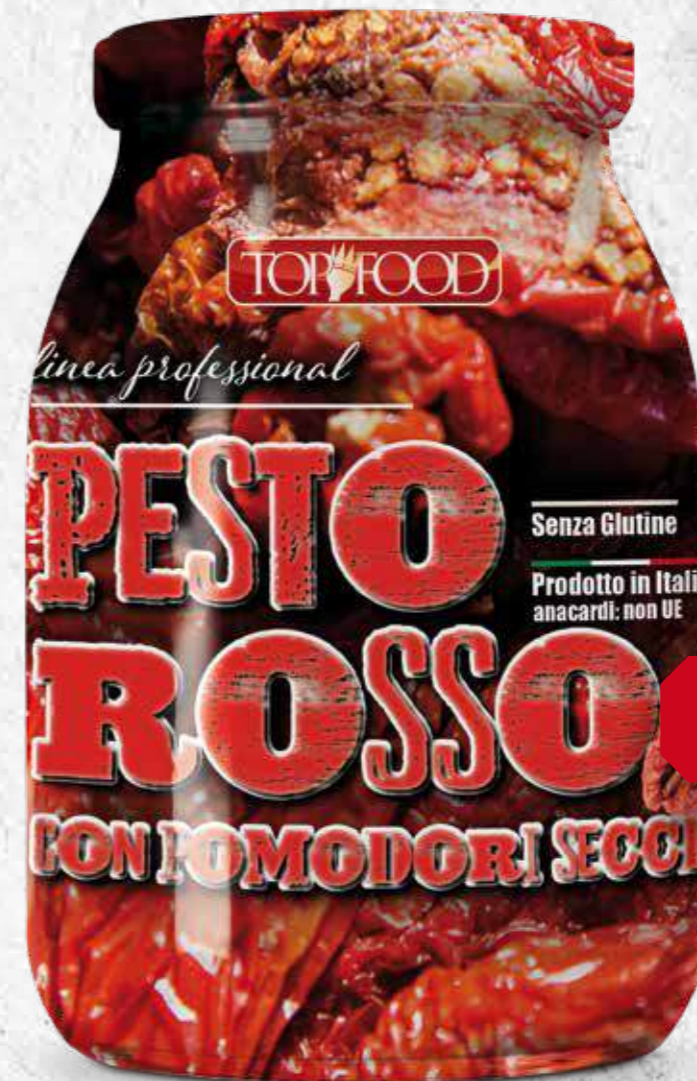


Pesto lavorato a freddo, per mantenere le qualità organolettiche del basilico, con una grana decisa e un'anima grezza che esalta ogni ingrediente. Un pesto dal carattere autentico, che racconta il sapore della tradizione.

*Cold-worked pesto, to maintain the organoleptic qualities of the basil, with a strong grain and a raw soul that enhances each ingredient. A pesto with an authentic character, which tells the flavor of tradition.*

Un pesto dal sapore deciso e avvolgente, dove l'eccellenza del pomodoro secco italiano si unisce al gusto intenso del Pecorino e alla croccantezza degli anacardi. Un mix sfizioso e irresistibile, che regala un'esplosione di sapori mediterranei autentici.

*A pesto with a strong and enveloping flavour, where the excellence of Italian dried tomatoes combines with the intense flavor of Pecorino cheese and the crunchiness of cashews. A delicious and irresistible mix, which offers an explosion of authentic Mediterranean flavours.*



Sundried tomatoes pesto

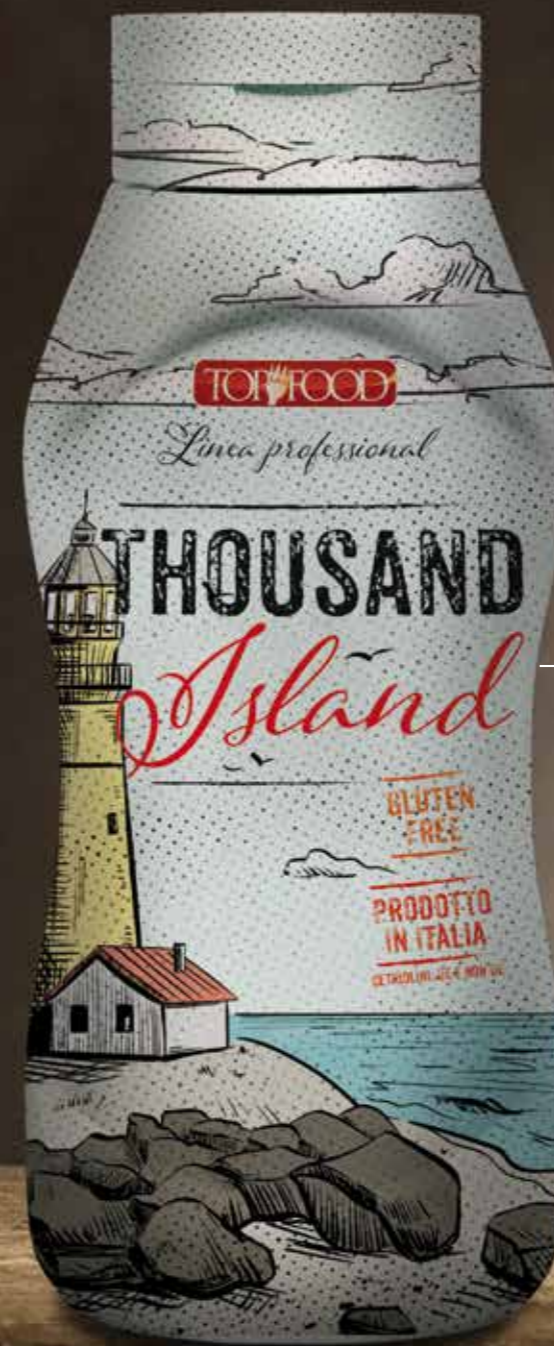
1000 g  
cod. 10242





# THOUSAND

# Island



La Salsa Rosa Americana, versatile e complementare, dolce e cremosa, equilibrata e morbida, con un finale appena accennato di affumicatura.

*The American Pink Sauce, versatile and complementary, sweet and creamy, balanced and smooth with just a finish hint of smokiness.*

THOUSAND ISLAND  
860 g  
COD. 19711





# HONEY CHIPOTLE

# BBQ



Di straordinaria aromaticità, con una equilibrata e persistente nota affumicata ben sostenuta. Lucida e brillante, di color mogano, dall'appagante e gustoso sapore di frutta esotica matura, e nocchie tostate. Miele millefiori e sentori di Chipotle. Come per tutte le altre salse Barbecue, preferisce essere lavorata ben calda od a fuoco su carni, sia al forno che in piastra o direttamente sul braciere.

*Extraordinary aromaticity with a balanced and persistent well-sustained smokiness note. Polished and bright, mahogany-coloured with a satisfying and tasty flavour of ripe exotic fruit and toasted hazelnuts. Millefiori honey and hints of Chipotle. As with all other Barbecue sauces, it prefers to be worked well hot or over fire on meats, either baked, griddled or directly on the grill.*

**HONEY CHIPOTLE  
BBQ**

600g  
COD. 19098



# MUCHO GUSTO



## NOVITÀ

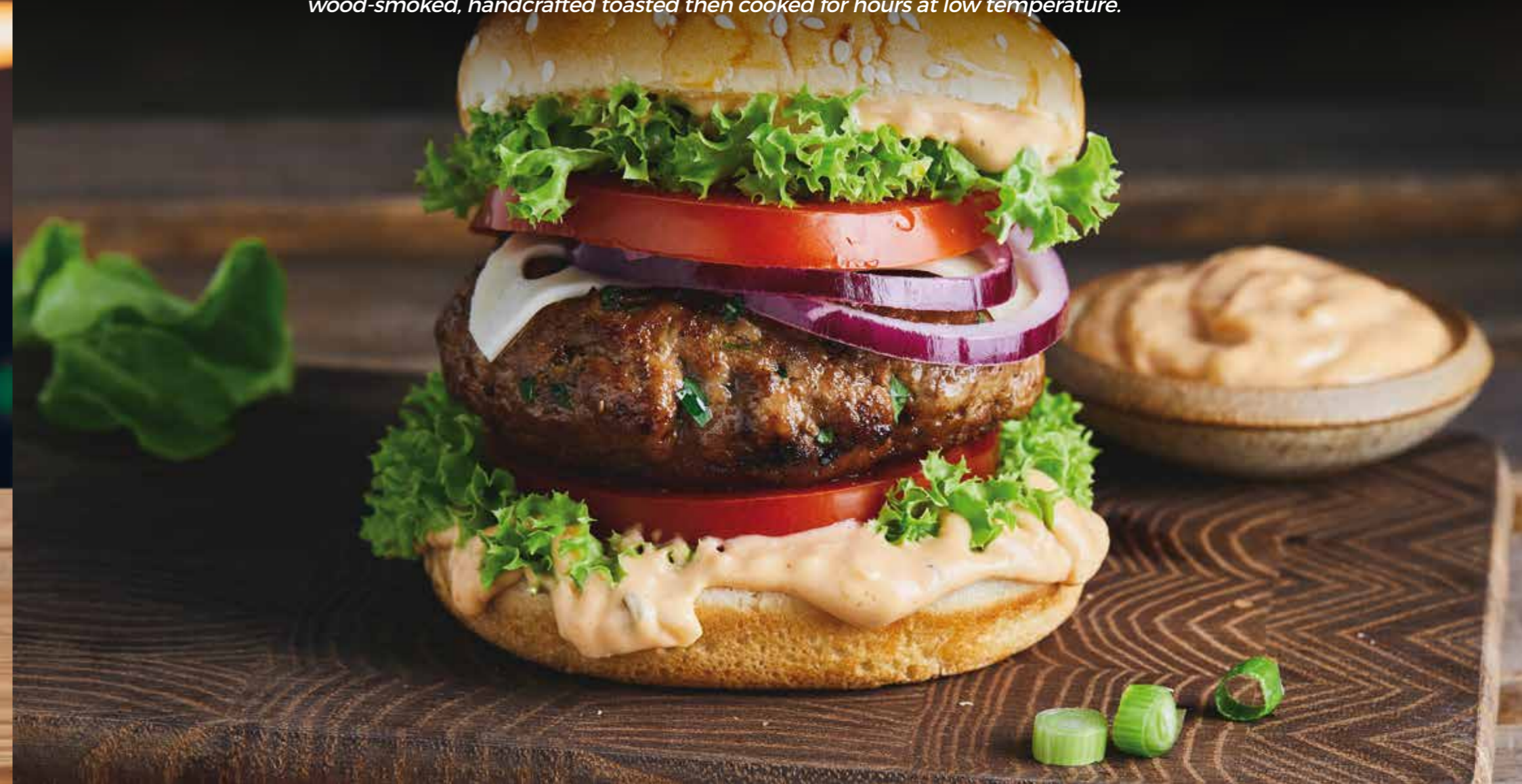
**CHIPOTLE SAUCE**

**2200 g**

**COD. - 10388**

Salsa Beef Burger Mayo Style affumicata e delicatamente piccante. Rarità per gli ingredienti utilizzati, preziosa nel gusto caldo ed avvolgente. Preparata con chile jalapeno coltivato in Messico, raccolto maturo, affumicato a legna, tostato artigianalmente, cucinato poi per ore a bassa temperatura.

*Smoky and delicately spicy Beef Burger Mayo Style sauce. Rare ingredients, precious in the warm and enveloping taste. Prepared with chile jalapeno grown in Mexico, harvested ripe, wood-smoked, handcrafted toasted then cooked for hours at low temperature.*



# Salsa Cheddar

la regina delle cheddar

Vaso Vetro

1020 g  
cod. 10229



Dip cup

100 x 25 g  
cod. 19003

Squeezer

890 g  
cod. 19755



Tank

2300 g  
cod. 10378





# BB QUEEN

MAI VISTA UNA GAMMA COSÌ





# WANTED WESTERN BURGER

*Deluxe*

LA NUOVA FRONTIERA DEL GUSTO



Salsa equilibrata, profumata, delicata ma gustosa.  
Caratterizzata da aromi di fumo naturali e vero peperone Chipotle, capace di dare personalità e gusto speciale agli hamburgers. Ottima anche per accompagnare patatine e nachos.

*A balanced sauce, aromatic, delicate but delicious.  
Characterized by naturally smoky aromas and real Chipotle peppers, lending personality and a special flavor to hamburgers. Also a perfect accompaniment for French fries and nachos.*

★ **SENZA GLUTINE** ☆ **VEGETARIANA**

GUARDA IL VIDEO  
PROMOZIONALE



# MUCHO GUSTO

BBQ DELUXE  
2650g  
Cod.10377



WHISKEY BBQ  
2650g  
Cod.10372

WANTED WESTERN  
BURGER DELUXE  
2100g  
Cod.10389

# Salse dal Mondo

THE SAUCES FROM THE WORLD

CHIPOTLE SAUCE  
2200g  
Cod.10388



CAESAR SAUCE  
2130g  
Cod.10375



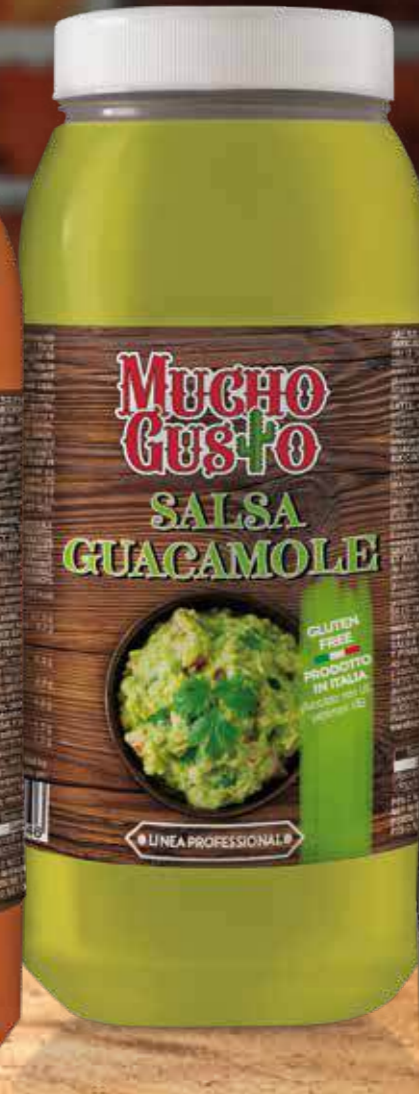
CHEDDAR SAUCE  
2300g  
Cod.10378



DIP MEX SAUCE  
2400g  
Cod.10376



GUACAMOLE SAUCE  
2200g  
Cod.10374



Linea Professional

RANCH SAUCE  
2200g  
Cod.10379



# Tank

MAXI FORMATO

# Vasi Vetro

Linea Professional

CHEDDAR SAUCE  
1020g  
Cod.10229

DIP MEX SAUCE  
1070g  
Cod. 10366

GUACAMOLE SAUCE  
1020g  
Cod. 10233



Linea Professional

# Squeezer 870 ml

MAYONNAISE  
800g  
Cod. 19701



MAYONNAISE  
800g  
Cod.19700



TOMATO KETCHUP  
950g  
Cod.19702



BARBECUE SAUCE  
990g  
Cod.19703



MUSTARD  
890g  
Cod. 19704



COCKTAIL SAUCE  
810g  
Cod. 19706



BURGER SAUCE  
860g  
Cod. 19709



TUNA SAUCE  
820g  
Cod. 19707



MUSHROOM SAUCE  
810g  
Cod. 19708



HOLLYWOOD  
YELLOW KETCHUP  
930g  
Cod. 19712



MARILYN SPECIAL  
SWEET MAYONNAISE  
800g  
Cod. 19705

MUSTARD & HONEY  
MAYONNAISE  
BASED SAUCE  
830g  
Cod. 19710



GUACAMOLE SAUCE  
900g  
Cod. 19751

CAESAR SAUCE  
820g  
Cod. 19754

RANCH SAUCE  
820g  
Cod. 19753

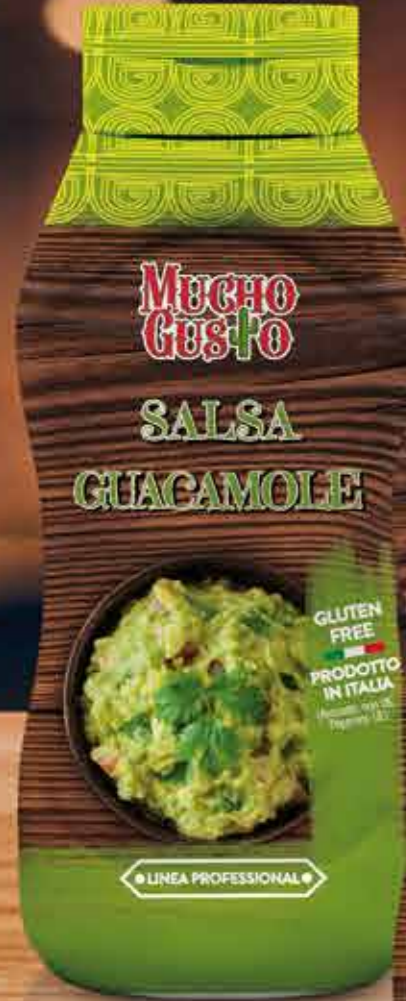
Linea  
Professional

BEER SAUCE  
955g  
Cod. 19731

SWEET & SOUR  
(MANGO AND HABANERO SAUCE)  
1000g  
Cod. 19733

HARISSA SAUCE  
900g  
Cod. 19750

MEXICAN SAUCE  
900g  
Cod. 19752



CHIPOTLE SAUCE  
810g  
Cod. 19756

CHEDDAR SAUCE  
890g  
Cod. 19755

SMOKE BACONMAYO  
830g  
Cod. 19730

RELISH SAUCE  
950g  
Cod. 19732

# Squeezer 870 ml



SWEET CHILI  
SAUCE  
1010g  
Cod. 19743

BBQ DELUXE  
SAUCE  
1010g  
Cod. 19740



ALABAMA SAUCE  
850g  
Cod. 19745



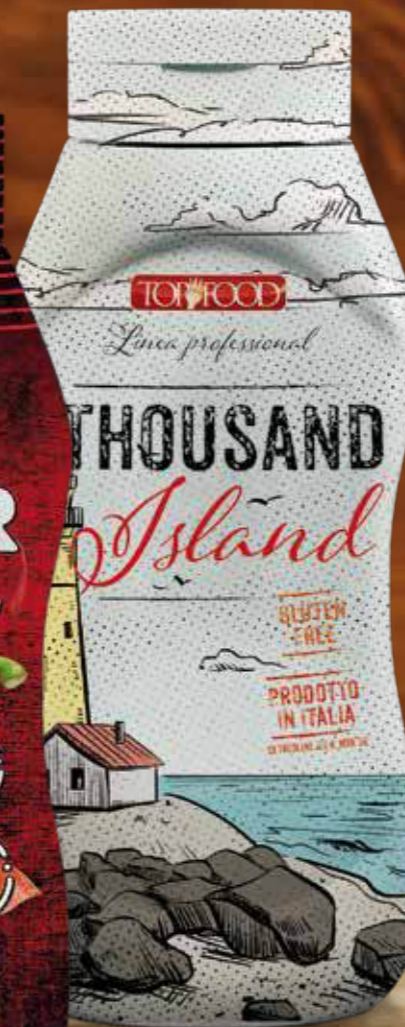
BARBECUE WHISKEY  
JACK DANIEL'S  
SAUCE  
1000g  
Cod. 19741



WANTED WESTERN  
BURGER DELUXE  
850g  
Cod. 19744



PEPPER SMOKE  
SAUCE  
810g  
Cod. 19746



THOUSAND ISLAND  
860g  
Cod. 19711



KEBAB SAUCE  
900g  
Cod. 19742



YOGURT SAUCE  
900g  
Cod. 19713

# MAYO COLORS



Libera la tua creatività!

SQUEEZER  
515 ml



BLUE TREND  
470g  
Cod. 19104



DARK MOOD  
460g  
Cod. 19105



ROSE QUEEN  
470g  
Cod. 19097



RED BOMB  
470g  
Cod. 19103



# Squeezer 515 ml

Linea Professional



HONEY CHIPOTLE  
BBQ SAUCE  
600 g  
Cod. 19098



NDUJA BBQ SAUCE  
550 g  
Cod. 19074



BBQ CALIFORNIA  
STYLE  
550 g  
Cod. 19073



LAMBRUSCO MAYO  
460 g  
Cod. 19102



TRAMINER MAYO  
460 g  
Cod. 19072



APPLE ONION SAUCE  
540 g  
Cod. 19091



HONEY MUSTARD  
550 g  
Cod. 19082



ORIGINAL  
SUSHI MAYO  
460 g  
Cod. 19076



# Aperiti MAJO

MAJO MOJITO  
(RUM, LIME, MINT AND CANE SUGAR)  
460 g  
.....  
Cod. 19087

Linea  
Professional



MAJO SPRITZ  
(ORANGE AND APEROL)  
460 g  
.....  
Cod. 19088

TOP FOOD

Linea  
Professional

# Linea Asian

### Nuova linea Asian.

La continua crescita della ristorazione etnica in Italia, ci ha suggerito di allargare il nostro range di prodotti, con un occhio di riguardo ad un particolare settore in evoluzione: la cucina Fusion Asiatica.

Nuovi format stanno espandendosi, come sempre da Nord a Sud, con al centro una cucina che parte dall' Asiatico tradizionale, ma che è contaminata da esperienze internazionali diverse. Così ai tradizionali Sushi Bar, si sono affiancati format che da lì partono ma poi svariano e si modificano con fantasia e ricerca della novità.

Come ad esempio i "Pokè". Questi locali hanno alla base un piatto tipico Hawaiano, il "Pokè Bowl" che consiste in una ciotola di riso orientale bollito, arricchito da pesce a strips spellato e delicato (salmone, tonno, polipo...) crudo o marinato, verdure anch'esse crude o sbollentate (in origine alghe), servita ovviamente con varie salse in abbinamento. Alcune di queste salse sono appunto quelle proposte in questa sessione.

Si parla di salse a base di soia, come la Teriyaki e la Ponzu, salse piccanti come la Sriracha, la Sweet Chili e la Mayo Spicy, o comunque di ispirazione mari del Pacifico e Indiano, come la Mayo Wasabi e la Salsa alla Banana.

In questo format come in tutti i format moderni, le salse rappresentano il vero quid che riesce a differenziare un locale da un altro.

Il "Pokè" è un piatto che abbina proteine e fibre, non ha condimenti grassi, dà gusto senza appesantire, è tendenzialmente economico, ideale per l'asporto e il delivery.

Oltre a dar vita a format specifici, il "Pokè" sta entrando anche nei menu dei format internazionali, come piatto in aggiunta (Road House, Oww, Autogrill...) e quindi presto sarà nella mente e nei gusti di milioni di consumatori in tutta Italia.

### Salsa Teriyaki

Salsa della tradizione Giapponese, a base di Salsa di Soia e di Mirin, un condimento ottenuto dalla lavorazione del riso. La salsa Teriyaki è una salsa dolciastra, densa, delicata, lucente nell'aspetto. Si utilizza come condimento diretto a freddo su pollo, pesce, verdure, fritti o come marinatura per griglia e arrostiti, o come ingrediente per saltare in padella verdure o bocconcini di carne o pesce. Nella cucina fusion è ormai diventata un partner indispensabile, alla pari della soia, o dei condimenti tradizionali, sia come ingrediente che come guarnizione.

### Salsa Mayo Spicy

Salsa fusion che abbina il goloso gusto della maionese al piccante del peperoncino. Salsa piccante da dipping per pesce crudo o bollito, per fritti, ma anche per finire e farcire panini e tramezzini.

### Salsa Pokè

La salsa pokè è per antonomasia "la marinatura" per il pesce della pokè, leggermente piccante a base di salsa di soia e olio di sesamo, è gustosa, esalta il sapore del piatto e armonizza tutti gli ingredienti.

MAYO SPICY  
470 g  
.....  
Cod. 19018

TERIYAKI SAUCE  
560 g  
.....  
Cod. 19017

POKE SAUCE  
600 g  
.....  
Cod. 19015



TOP FOOD

# SALSE FRIGO

CHILLED SAUCES

Conservare  
a 0°-4°C



Salse  
Fresche  
0°-4°C

Cheese Sauce  
500 g  
cod. 19020



Pecorino Sauce  
500 g  
cod. 19022



Gorgonzola Sauce  
500 g  
cod. 19021



Pesto Genovese  
500 g  
cod. 19023



Linea  
Professional

Linea Professional

# Secchielli

— THE BUCKETS —



40%  
sunflower oil

"BLANGÉ" MAYONNAISE  
5000g  
Cod. 10016



50%  
sunflower oil

"GASTRONOMICA" MAYONNAISE  
5000g  
Cod. 10004



50%  
sunflower oil

"GARNITURE" MAYONNAISE  
5000g  
Cod. 10014



75%  
sunflower oil

"CLASSICA" MAYONNAISE  
5000g  
Cod. 10002



60%  
sunflower oil

MARILYN  
SPECIAL SWEET  
MAYONNAISE  
5000g  
Cod. 10181



TOMATO KETCHUP  
5000g  
Cod. 10034



BARBECUE SAUCE  
5000g  
Cod. 10049



MUSTARD  
5000g  
Cod. 10050



BBQ DELUXE  
5000g  
Cod. 10180



WANTED WESTERN BURGER DELUXE  
5000g  
Cod. 10031



**Secchielli** — THE BUCKETS —

SOLO SU  
ORDINAZIONE



SICULA PREMIUM MAYONNAISE  
"STREET SICILY"  
5000g  
.....  
Cod. 10003



HAMBURGER SAUCE  
5000g  
.....  
Cod. 40189



Linea Professional

# Salse base maionese Vasi vetro 1062 ml

MAYONNAISE-BASED SAUCES  
GLASS VESSELS



MAYONNAISE  
950g  
.....  
Cod.10220

MAYONNAISE  
500g  
.....  
Cod. 10219



MAYONNAISE  
950g  
.....  
Cod. 10217

MAYONNAISE  
500g  
.....  
Cod. 10218



TARTARA SAUCE  
940g  
.....  
Cod. 10223



TUNA SAUCE  
950g  
.....  
Cod. 10222



COCKTAIL SAUCE  
960g  
.....  
Cod. 10221



MUSHROOM SAUCE  
930g  
.....  
Cod. 10225



# ≡ Pesti ≡

— PESTO SAUCE GLASS VESSELS —

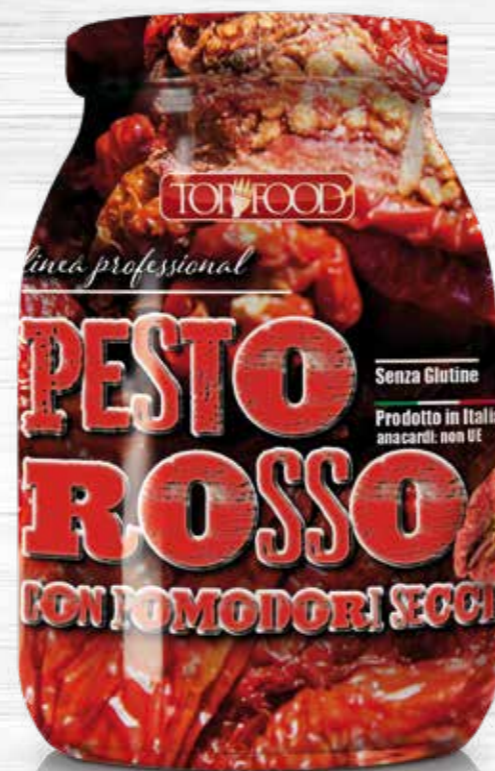
## Vasi vetro 1062 ml



GENOVESE PESTO  
1040g  
.....  
Cod. 10241



GENOVESE PESTO  
WITHOUT GARLIC  
1040g  
.....  
Cod. 10240



SUNDRIED TOMATOES  
PESTO  
1000g  
.....  
Cod. 10242





# Crema Vasi vetro

— SAUCES GLASS VESSELS —

Linea  
Professional

1%  
TARTUFO  
NERO

TRUFFLE SAUCE  
520g  
.....  
Cod. 10360



4%  
TARTUFO NERO  
A BASE DI FUNGHI  
CHAMPIGNONS E  
PORCINI

1%  
TARTUFO  
BIANCHETTO



SPECIAL TRUFFLE SAUCE  
520g  
.....  
Cod. 10369

BIANCHETTO TRUFFLE SAUCE  
520g  
.....  
Cod. 10370



PESTO GENOVESE  
520g  
Cod. 10355



SAUCE WITH WALNUTS  
500g  
Cod. 10367

63%  
DI NOCI



PESTO OF PISTACHIO  
500g  
Cod. 10381



ASPARAGUS SAUCE  
520g  
Cod. 10351



BOLETUS MUSHROOMS SAUCE  
520g  
Cod. 10352



ARTICHOKES SAUCE  
520g  
Cod. 10353



GRILLED PEPPERS SAUCE  
520g  
Cod. 10362



SUNDRIED TOMATOES SAUCE  
520g  
Cod. 10354



ZUCCHINI SAUCE  
520g  
Cod. 10364



AUBERGINES SAUCE  
520g  
Cod. 10363





BLACK OLIVES SAUCE  
520g  
.....  
Cod. 10359



GREEN OLIVES SAUCE  
520g  
.....  
Cod. 10358



# Sughi e creme Latte

— SAUCE TINS —

Linea  
Professional



TOMATO SAUCE  
800g  
.....  
Cod. 10320



PESTO GENOVESE  
800g  
.....  
Cod. 10305



ASPARAGUS SAUCE  
800g  
Cod. 10301



LAVORATO DAL FRESCO

RED CHICORY SAUCE  
800g  
Cod. 10300



ARTICHOKES SAUCE  
800g  
Cod. 10303



BOLETUS MUSHROOMS SAUCE  
800g  
Cod. 10302



SLICED GREEN "JALAPEÑO"  
CHILI PEPPERS  
750g  
Cod. 70051



MARINATED SLICED  
RED CABBAGE  
800g  
Cod. 70087



WHITE SLICED CARAMELIZED ONIONS  
IN SWEET AND SOUR  
800g  
Cod. 70046



RED SLICED CARAMELIZED ONIONS  
IN SWEET AND SOUR  
800g  
Cod. 70047



4 CHEESES SAUCE  
800g  
Cod. 10306



4 CHEESES SAUCE  
410g  
Cod. 10331



LAVORATO DAL FRESCO

PUMPKIN SAUCE  
420g  
Cod. 10330



FILLETED PEPPERS  
GRILLED IN OIL  
780g  
Cod. 70098



STEWED RED ONIONS  
OF TROPEA CALABRIA  
760g  
Cod. 70097



ARTICHOKE CARPACCIO  
730g  
Cod. 70096

Novità

**Buste**  
— THE POUCHES —



TRUFFLE SAUCE  
**1200g**  
Cod. 11023

**Linea  
Professional**



PESTO GENOVESE  
**1200g**  
Cod. 11022

REFERENZE  
SOLO SU ORDINAZIONE



TOMATO SAUCE  
**2500g**  
Cod. 11001





# DRY RUB



# Dry Rub



BBQ RIBS  
450g  
.....  
Cod. 70069



TEXAS RED MEAT  
450g  
.....  
Cod. 70070



# Complementari

— ADDITIONAL —



FRIED ONIONS  
500g  
.....  
Cod. 70050



TABASCO SAUCE  
60ml  
.....  
Cod. 70045



WORCESTER SAUCE  
150ml  
.....  
Cod. 70020



MAPLE SYRUP  
189ml  
.....  
Cod. 70025



# Sakura®

Sakura, 84 Anni di Storia e Tradizione Sakura - Nakaya è azienda fondata nel 1940 da Mr Suekichi Nakaya. Questi iniziò a produrre industrialmente prodotto a base di soia seguendo l'antica ricetta tradizionale di famiglia, che seguiva le rigide regole della fermentazione naturale, ma con una formula unica e speciale, che utilizzava semi di soya e mais.

Questa è la caratteristica della Salsa di Soya Sakura che è quindi Gluten Free ed è prodotta solo con semi NO OGM, fermentati in modo naturale per almeno 6 mesi.

Il suo aroma bilanciato e il gusto delicato, hanno reso Sakura un marchio con una riconosciuta fama di qualità in molti paesi nel mondo, leader nel campo delle salse di soya Gluten Free.

*Sakura, 84 years of history and tradition. Sakura-Nakaya is a company founded in 1940 by Mr Suekichi Nakaya. He began to produce industrially soy-based products, following the old traditional family recipe, which followed the strict rules of natural fermentation, but with a unique and special formula that used soy seeds and corn. This is the feature of Sakura Soya Sauce, which is therefore Gluten Free and made only with NO GMO seeds, naturally fermented for at least 6 months. Its balanced aroma and mild taste have made Sakura a brand with a recognized reputation for quality in many countries around the world, a leader in the field of Gluten Free soy sauces.*



## BOTTIGLIA 150 ML

- **TRADITIONAL SOY SAUCE**  
COD. 70122

- **LESS SALT SOY SAUCE**  
COD. 70123

UNITÀ DI VENDITA X CONF./SALE UNIT X PACK: 6  
CONF. X STRATO: / PACKS X LAYER: 42

## MAXI FORMATO

- **BOTTIGLIA PET 1 L**  
COD. 70122

UNITÀ DI VENDITA X CONF./SALE UNIT X PACK: 12  
CONF. X STRATO: / PACKS X LAYER: 12

- **TANICA PET 5 L**  
COD. 70121

UNITÀ DI VENDITA X CONF./SALE UNIT X PACK: 1  
CONF. X STRATO: / PACKS X LAYER: 45

- **TANICA PET 20 L**  
COD. 70120

UNITÀ DI VENDITA X CONF./SALE UNIT X PACK: 1  
CONF. X STRATO: / PACKS X LAYER: 15

# Crema di Arachidi

— PEANUTS CREAM —



PEANUTS CREAM  
350g  
.....  
Cod. 70102





# Condimenti

— SEASONING —

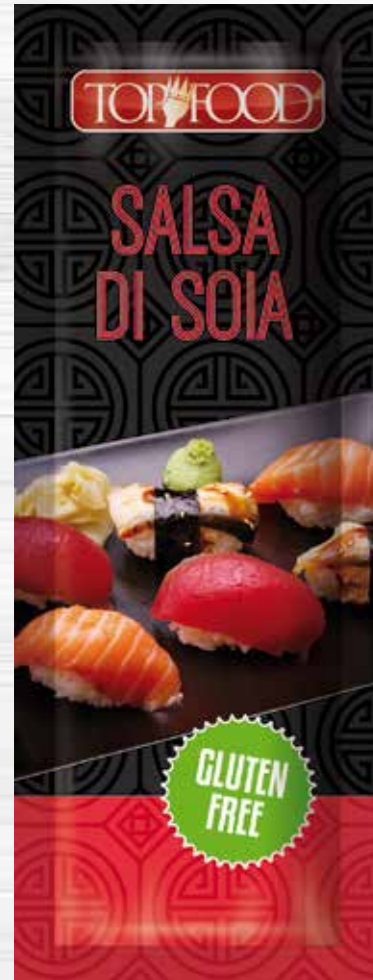
GLAZE WITH  
BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA IGP

615 g  
Cod. 70079



# Monodosi

— THE SINGLE PORTIONS —



SOY SAUCE  
15ml

DISPENSER 200 bst  
Carton dispenser 200 bags



MAYONNAISE 12g

DISPENSER 100, 200 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100, 200 bags  
Carton box 300 bags



MAYONNAISE 12g

DISPENSER 100 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100 bags  
Carton box 300 bags



VEGAN MAYO 12g

DISPENSER 100 bst  
Carton dispenser 100 bags



TOMATO KETCHUP 12g

DISPENSER 100, 200 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100, 200 bags  
Carton box 300 bags



MUSTARD 12g

DISPENSER 100 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100 bags  
Carton box 300 bags



BARBECUE SAUCE 12g

DISPENSER 100, 200 bst  
Carton dispenser 200 bags



COCKTAIL SAUCE 12g

DISPENSER 100 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100 bags  
Carton box 300 bags



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM EU **12ml**  
CARTONE 300 bst  
Carton box 300 bags



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM EU **10ml**  
DISPENSER 100 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100 bags  
Carton box 300 bags



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM EU **5ml**  
CARTONE 300 bst  
Carton box 300 bags



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ITALY **10ml**  
CARTONE 300 bst  
Carton box 300 bags



SEASONING WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (80%) & WINE VINEGAR (20%) **15ml**  
CARTONE 300 bst  
Carton box 300 bags



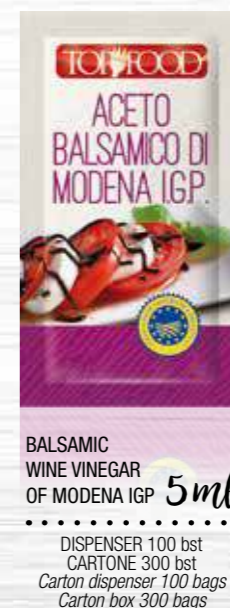
IODIZED SALT **1g**  
DISPENSER 1000 bst  
CARTONE 2000 bst  
Carton dispenser 1000 bags  
Carton box 2000 bags



BLACK PEPPER **0,2g**  
DISPENSER 1000 bst  
CARTONE 2000 bst  
Carton dispenser 1000 bags  
Carton box 2000 bags



OREGANO **0,3g**  
CARTONE 2500 pz  
Carton box 2500 bags



BALSAMIC WINE VINEGAR OF MODENA IGP **5ml**  
DISPENSER 100 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100 bags  
Carton box 300 bags



WHITE WINE VINEGAR **5ml**  
DISPENSER 100 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100 bags  
Carton box 300 bags



LEMON JUICE **5ml**  
DISPENSER 100 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100 bags  
Carton box 300 bags



OLIVE OIL **10ml**  
DISPENSER 100 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100 bags  
Carton box 300 bags



SUNFLOWER OIL WITH CHILI PEPPER FLAVOUR **4ml**  
CARTONE 300 bst  
Carton box 300 bags



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH CHILI PEPPER FLAVOUR **8ml**  
DISPENSER 100 bst  
CARTONE 300 bst  
Carton dispenser 100 bags  
Carton box 300 bags



HONEY **6g**  
DISPENSER 100 bst  
Carton dispenser 100 bags



CANE SUGAR **4g**  
CARTONE 10 kg  
Carton box 10 kg



WHITE SUGAR **4g**  
CARTONE 10 kg  
Carton box 10 kg





BOX DISPENSER 1000 PZ

BOX DISPENSER 1000 PZ

BOX DISPENSER 100 PZ GENERICO  
ALTRE REFERENZE - OTHER REFERENCES



BOX DISPENSER 200 PZ- MAYONNAISE, TOMATO KETCHUP, BARBECUE SAUCE, SOY SAUCE

CARTONI 300 PZ GENERICO  
ALTRE REFERENZE - OTHER REFERENCES



BOX DISPENSER 100 PZ  
MAYONNAISE 50% O.G., MAYONNAISE 75% O.G, TOMATO KETCHUP,  
BARBECUE SAUCE, EXTRA VERGINE OLIVE OIL, LEMON JUICE, HONEY, WHITE WINE VINEGAR,  
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

CARTONI 300 PZ- MAYONNAISE 50% O.G., MAYONNAISE 75% O.G, TOMATO KETCHUP, BALSAMIC WINE VINEGAR FROM MODENA IGP, WHITE WINE VINEGAR



*Biologico*

ORGANIC BALSAMIC  
WINE VINEGAR  
OF MODENA IGP - 5 ml  
cod - 10250



ORGANIC WHITE  
WINE VINEGAR - 5 ml  
cod - 10252



ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
FROM ITALY - 10 ml  
cod - 10254



BOX DISPENSER  
100 pz



# GELTOP

## *Gel mani*

- Con azione igienizzante
- Senza risciacquo
- Contiene alcohol al 70%



Hand Gel - 2 ml  
cod. 19999

Box dispenser  
200pz





# MUCHO GUSTO



**BARBECUE SAUCE**  
Box dispenser  
100 pz x 25 g  
cod. 19002

**TOMATO KETCHUP**  
Box dispenser  
100 pz x 25 g  
cod. 19001

**DIP MEX SAUCE**  
Box dispenser  
100 pz x 25 g  
cod. 19004

**CHEDDAR SAUCE**  
Box dispenser  
100 pz x 25 g  
cod. 19003

**GUACAMOLE SAUCE**  
Box dispenser  
100 pz x 25 g  
cod. 19005

**MAYONNAISE**  
Box dispenser  
100 pz x 25 g  
cod. 19000

*made in Italy*



# Pinzimonio



Box dispenser  
100 pz x 25 Dip cups



Greek Sauce  
25 g  
cod: 19008



Caesar Sauce  
25 g  
cod: 19009





# Linea Asian



DISPENSER  
100 pz

PONZU SAUCE  
25g  
Cod. 19013

SOY SAUCE  
20ml  
Cod. 19014

TERIYAKI SAUCE  
25g  
Cod. 19012



# Espositori e Cartello da Banco

# Accessori



POMPETTA DOSATRICE  
PER TANK  
Dosing pump for Tank  
.....  
Cod. 99012



POMPETTA DOSATRICE  
PER SECCHIELLI 5KG  
Dosing pump for Buckets  
.....  
Cod. 99026







TOP SINGLE SERVICE S.R.L. - VIA CASA BIANCA, 4/6 - 26037 SAN GIOVANNI IN CROCE (CR) - ITALY  
TELEFONO: + 39 0375 311061 - +39 0375 311081 - FAX: +39 0375 312203  
WWW.TOPSINGLESERVICE.IT - INFO@TOPSINGLESERVICE.IT