

WHITE GRAVY SAUCES 101

Our white gravy mixes deliver scratch quality when simply prepared according to directions, but you can also use them to create many delicious dishes. Here are some suggestions* to help you get started:

	PAIRS BEST WITH					SUGGESTED WHITE GRAVY BASE			FLAVOR PROFILE		
	CHICKEN	BEEF	PORK	SEAFOOD	VEGETABLES	OLD FASHIONED BISCUIT	PEPPERED	COUNTRY	NEUTRAL	TANGY	RICH
SOUP BASE (VELOUTÉ)	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆		
CHEESE SAUCE (MORNAY)	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆
LEMON CREAM SAUCE	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆	
CREAMY MUSHROOM SAUCE	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆
CREAMY RED PEPPER SAUCE	☆	☆			☆	☆	☆	☆		☆	
TOMATO CREAM SAUCE	☆	☆			☆	☆	☆			☆	
CREAMY TOMATO SOUP BASE	☆	☆			☆	☆	☆			☆	
STROGANOFF	☆	☆				☆	☆				☆
CHICKEN	☆		☆		☆	☆	☆	☆		☆	
ROASTED GARLIC SAUCE	☆	☆	☆		☆	☆	☆	☆			☆
SAUSAGE GRAVY	☆	☆	☆			☆	☆	☆			☆

* These are chef-suggested ideas to build on for the best outcomes.

Scan to
Discover our
Sauce Recipes

