

## Sauce Béarnaise

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

**Réf.** : 10SA65

### Préparation déshydratée pour sauce béarnaise

#### Ingrédients :

Sirop de glucose, amidon de froment (**blé**), farine de froment (**blé**), épices et aromates, matière grasse végétale hydrogénée (coco), sel, poudre de **lait**, jaune d'**œuf** déshydraté, sucre, acidifiant : acide citrique E 330, épaississants : gomme xanthane E 415 - gomme guar E 412, protéines de **lait**, extrait de citron, colorants : extrait de curcuma - E 160a, extraites d'épices.

**Suggestion** : Pour la préparation chaude ou froide des viandes rouges et blanches, poissons, légumes, riz, pâtes, pomme de terre, haricots verts, asperges, etc....

**Mode d'emploi** : Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède non salée nécessaire. Porter à ébullition et cuire à feu doux 2 minutes en agitant doucement. incorporer 500g de beurre par litre de sauce en fin de préparation.

**Conservation** : Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'air et de la lumière. DDM : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**Dosage** : 160g de préparation pour 1 litre d'eau.

**Conditionnement** : Boîte de 800g. Carton de 6 boîtes.

#### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	392,68 kcal 1641,41 kJ
Matières grasses	11,45 g
dont acides gras saturés	9,08 g
Glucides	64,15 g
dont sucres	9,77 g
Protéines	6,79 g
Sel	8,03 g

**Autres parfums** :

