

Sauce Bearnaise LESIEUR - Prête à l'emploi

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SL65

Recette onctueuse à base de jaunes d'oeuf, d'herbes aromatiques (persil, estragon, échalote)

Ingrédients :

Eau, huile de colza (30%), vinaigre, lait écrémé reconstitué, jaune d'oeuf, sucre, sel, amidon modifié, plantes aromatiques (persil 2%, estragon 0,3%, échalote 0,3%), acidifiant : acide lactique, épaississants : gomme xanthane et gomme guar, conservateur : sorbate de potassium, poivre, colorants : lutéine et extrait de paprika, arômes, antioxydant : E385.

Suggestion : Une sauce réchauffable, idéale pour accompagner brochettes et grillades

Mode d'emploi : Peut être réchauffer au bain-marie ou quelques secondes au four micro-ondes.

Conservation : DDM : 8 mois - Avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture : A conserver au frais pendant 1 mois dans l'emballage d'origine.

Dosage : Prêt à l'emploi.

Conditionnement : Seau de 3 litres - Poids net : 3Kg - Poids brut : 3,26Kg.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
|                          | Pour 100g          |
| Energie                  | 1283 kJ / 311 kcal |
| Matières grasses         | 31 g               |
| dont acides gras saturés | 2,6 g              |
| Glucides                 | 7,1 g              |
| dont sucres              | 4,1 g              |
| Protéines                | 0,9 g              |
| Sel                      | 3,1 g              |

Autres parfums :

