



CHEF Sauce Béarnaise 1 L

1 L

La CHEF Sauce Béarnaise est fabriquée avec beaucoup de soin, à l'aide d'ingrédients de qualité, et est de suite conditionnée. Elle conserve ainsi constamment sa qualité gastronomique déjà reconnue. Nos conseils de pro: Affiner votre sauce avec un peu de beurre brun. Adapté pour tous les plats de viande, poisson, volaille et légumes, au grill ou à la poêle. Idéal pour des gratins et cuisson au four.

NUMÉRO D'ARTICLE
12554281

EAN (EA)
8445290718563

Contactez-nous

Valeurs nutritionnelles: CHEF Sauce Béarnaise 1 L

	Pour 100g/ml
Énergie	262 kcal 1080 kJ
Matières grasses	25.7 g
- dont acides gras saturés	6.8 g
Glucides	5.0 g
- dont sucres	0.7 g
Fibres alimentaires	0.5 g
Protéines	2.3 g
Sel	1.0 g

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.



Ingrédients & allergènes

Ingrédients :

eau, huile de colza, FR: **beurre (lait)** / CH: matières grasses **laitières** à tartiner 10%, jaune **d'oeuf** en poudre 6%, échalote, vinaigre de vin blanc, amidons modifiés, vin blanc, estragon, extrait de carotte, sel, sucre, épaississant (gomme xanthane), cerfeuil, poivre noir, arôme naturel d'estragon.

Allergènes:

Contient: **Oeufs, Lait.**

 VEGETARIAN			
--	--	--	--

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l’emballage font autorité.

Préparation & conservation

Préparation :

Réchauffer avant utilisation, soit dans une casserole, au micro-ondes (dans un récipient adapté), ou au bain-marie. Remuer avant de servir.

Conservation :

À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.