



SAUCE BEARNAISE

Vnr. 3425
EPD nr. 508 002

4 kg
2 x 2 kg

Anbefalt porsjonsstørrelse:
1 dl (50 g dypfryste biter).
Gir ca. 80 porsjoner pr. krt.
4 kg sausebiter gir 4,2 liter saus.
1 liter dypfryste sausebiter gir 5 dl saus.

Tilberedning:

Gryte eller vannbad: Varmes under omrøring.

Mikrobølgeovn (750W): Varm 50 g i ca. 1 min.

Om sausen skulle "skille" seg, tilsett litt kaldt vann under omrøring, og sausen blir jevn igjen.

Ingredienser:

Vann, skummet melk, smør, vegetabilsk olje, eggeplommer, modifisert stivelse, margarin [vegetabilsk olje, vann, syret skummetmelk, salt, emulgator (E471, E472c), aroma, vit. A, vit. D], eddik, salt, løk, persille, maltodextrin, fortykningsmiddel (guarkjernemel, johannesbrødkjernemel), estragon, smaksforsterker (E621, E631), aroma, gjærekstrakt, sukker, maltekstrakt, farge (betakaroten) og krydderekstrakt.

Næringsinnhold:

100 g ferdig vare gir ca. 800 kJ (190 kcal) og inneholder ca.: 1,5 g protein, 4 g karbohydrater og 19 g fett.

Ved intoleranser - inneholder: *

Gluten	Melkeprotein	Egg	Soyaprotein
-	Ja	Ja	-

