

Sauce

Sac de 10 kg

Réf. 20044.08

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Sauce	300 g
Eau ou lait (froid)	1 000 g



Mélanger à grande vitesse la Préparation pour Sauce et l'eau ou le lait dans la cuve du batteur-mélangeur jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse.

Cette base convient à de nombreuses préparations, des pâtisseries salées aux plats cuisinés.

Elle supporte la congélation et la cuisson.

c'est prêt !

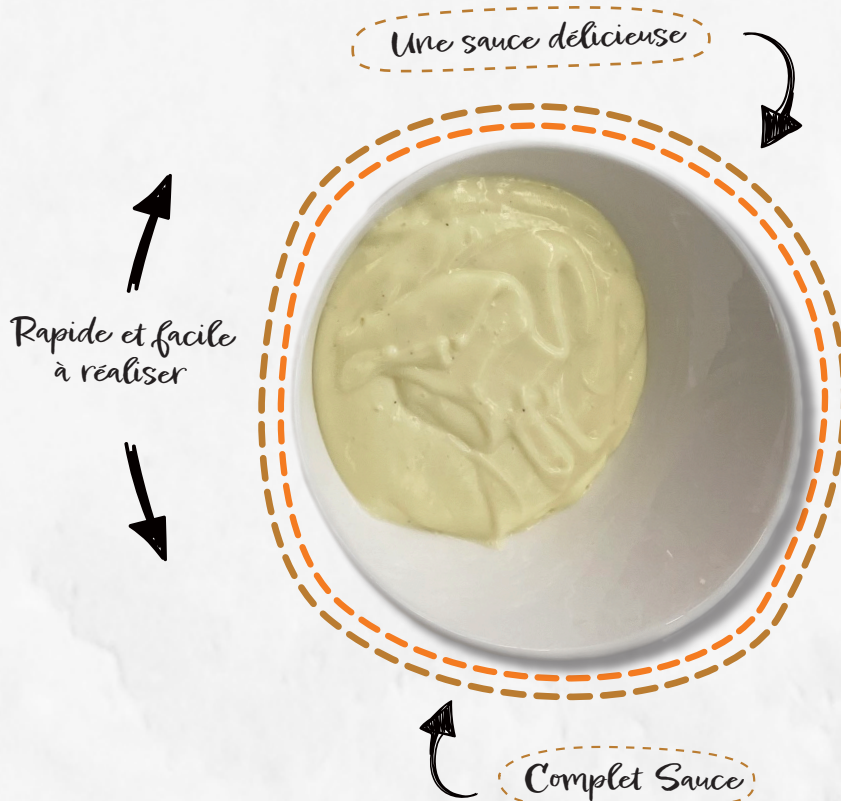


www.complet.fr



Zoom sur

Une sauce onctueuse et savoureuse, rapide et facile à réaliser pour sublimer vos gratins, lasagnes, quiches et produits traiteurs.



Notre passion, le savoir-faire !

