

SAUGER



KRYTA
KRYDDERIER



Vores nye serie af spændende saucer er udviklet med fokus på “den gode smag”. Samtidig er de nemme og hurtige at fremstille.

Vælg mellem Vildtsauce, Pebersauce med grøn malabar, Kryddersauce og Bearnaisesauce.



Vildtsauce

7900 600 gr. pose/20 stk i karton
7910 200 gr. pose/16 stk i karton

Til retter med vildt kød, kalvekød, fjerkræ og lammekød

Opskrift:

200 gr. + 1 L kogende vand. 1 dl fløde og 25 gr. blåskimmelost
Piskes-omrøres i kogende vand. Tilsættes fløde og ost.
Simrer i 5-10 minutter.

INGREDIENSER:

Sukker, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), tomat, bouillon (salt, maltodextrin, aroma, solsikkeolie, dextrose), løg, majsstivelse, kartoffelstivelse E1422, salt, hvidløg, paprika røget, enebær, rosmarin, estragon, timian, surhedsregulator E330, peber. "Til fødevarer"



Pebersauce

7901 600 gr. pose/20 stk i karton
7911 200 gr. pose/16 stk i karton

Til retter med oksekød samt alt lyst kød

Opskrift:

200 gr. + 1 L kogende vand. Piskes-omrøres i kogende vand.
Simrer i 5-10 minutter. Kan optimeres med 50 gr. smør pr. liter.

INGREDIENSER:

Fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), majsstivelse, mod. kartoffelstivelse E1422, løg, tomat, bouillon (salt, maltodextrin, aroma, solsikkeolie, dextrose), gærekstrakt, farin, sukker, hydr. veg. protein (majs), paprika edelsüss, peber, hvidløg, timian, persille, grøn peber, surhedsregulator E330. "Til fødevarer"



Kryddersauce

7902 600 gr. pose/20 stk i karton
7912 200 gr. pose/16 stk i karton

Til retter med svinekød, kylling, gryderetter og farsretter

Opskrift:

200 gr. + 1 L kogende vand. Piskes-omrøres i kogende vand.
Simrer i 5-10 minutter. Kan optimeres med 50 gr. smør pr. liter.

INGREDIENSER:

Fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), bouillon (salt, maltodextrin, aroma, solsikkeolie, dextrose), sukker, tomat, løg, majsstivelse, flødeerstatning (glukosesirup, hærdet kokosfedt, **mælkeprotein**), salt, hydr. veg. protein (majs), mod. kartoffelstivelse E1422, paprika røget, hvidløg, enebær, peber, surhedsregulator E330, rosmarin, estragon, chili "Til fødevarer"



Bearnaisesauce

7903 600 gr. pose/20 stk i karton
7913 200 gr. pose/16 stk i karton

Til retter med oksekød og kalvekød

Opskrift:

200 gr. + 1 L kogende vand. Piskes-omrøres i kogende vand.
Simrer i 5-10 minutter. Kan optimeres med 50 gr. smør pr. liter.

INGREDIENSER:

Fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), majsstivelse, mod. kartoffelstivelse E1422, **skummetmælkspulver**, hydr. veg. protein (majs), løg, sukker, salt, bouillon (salt, maltodextrin, aroma, solsikkeolie, dextrose), hvidløg, gærekstrakt, estragon, surhedsregulator E330, gurkemeje, estragon, chili. "Til fødevarer"



