



OPIS PRODUKTU

SOS BECHAMEL

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9246 00	gotowy sos w proszku, do przygotowania na zimno	250 g na 1l wody lub mleka	Beżowy proszek	Cebulowo-śmietanowa

Zastosowanie:

Doskonały do zapiekanek, makaronów, ziemniaków i warzyw.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia sosu bechamel: rozpuścić 250 g proszku w 1l wody lub mleka aż do uzyskania jednolitej konsystencji bez grudek. Przy zapiekankach nakłada się sos na produkt i zapieka. Można jeszcze dodatkowo posypać startym serem. Przy sufletach z makaronem, ziemniakami lub warzywami wymieszać / lub przełożyć warstwy sosem i podgrzać. Dla polepszenia smaku można dodać śmietanę.

Zalety produktu:

- bardzo delikatna, kremowa konsystencja,
- łatworozpuszczalny proszek umożliwia szybkie i proste przyrządzenie,
- dobra i smaczna baza do sosu śmietanowego z warzywami,
- nie wymaga gotowania, przez co czas przygotowania zostaje skrócony do minimum,

Skład:

Tłuszcz w proszku, olej roślinny (utwardzony), białko mleka, skrobia modyfikowana, przyprawy, sól spożywcza, śmietana w proszku, cytryna w proszku, przyprawy korzenne, zagęszczacz: E412 guar, aromat naturalny, barwnik: E160a beta-karoten.