

Bearnaisesaus

Een verfijnde, luchtige bearnaisesaus die perfect op smaak is gebracht met fijngehakte dragon.



- *Op basis van verse ingrediënten en Debic kwaliteitsroom*
- *Vloeibare basis, direct te gebruiken*
- *Geschikt voor diverse bereidingsmethoden (pan, au bain-marie, combisteamer of magnetron)*
- *Met ruimte voor creativiteit; kan aangevuld worden met andere smaken en ingrediënten en zo ook dienen als basis voor andere sauzen, bijvoorbeeld choron- of foyotsaus*

Nieuw



Debic Bearnaisesaus biedt u de unieke en perfecte combinatie van kwaliteit, versheid en gemak. Een koelverse saus voor de hedendaagse chef.



Als talenten samensmelten.

Bearnaisesaus

Producteigenschappen

- Bereid met verse room
- Vloeibaar; snel en gemakkelijk te gebruiken
- Geschikt voor alle bereidingswijzen
- Bestand tegen toevoeging van zuren en alcohol

Gebruik

- Direct klaar voor gebruik : opwarmen & opdienen
- Te gebruiken als basis voor andere sauzen door toevoeging van bijvoorbeeld wijn, groenten of andere ingrediënten
- Kan gebruikt worden in een siphon (voor een luchtige saus)
- Kan verwarmd worden in een pan, au bain-marie, in de combisteamer (in de zak met 100% stoom gedurende 15 minuten) of in de magnetron in een kom

Bewaren

- In de koelkast bij max. +7°C
- Na opening binnen 4 dagen gebruiken

Meer inspiratie?

Bezoek onze website www.debic.be



Probeer ook eens de andere, gekoelde sauzen van Debic!

- Bearnaisesaus
- Gratingsaus
- Hollandaisesaus
- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus

