

Salsa Bearnesa 160g con una cuchara

AVISO

salsa bearnesa puede acompañar carnes, pescados y verduras

PREPARACION

Preparación de baño de la manera (Recomendado)

1. Mantener bearnesa en un baño de agua caliente para que no se deconstruye y darle un impulso



o dos antes de servir.

Método de microondas de la Preparación



1. Coloca el frasco de salsa abierta en el microondas
2. Calentar 30 segundos a 750 vatios.

CONSEJOS DE USO

Mantener refrigerado después de abrir y consumir rápidamente.

INGREDIENTES

aceite de colza, agua, yema de huevo (1) (7,5%), vinagre de vino blanco aromatizado con estragón (vinagre de vino blanco (2) estragón sabor natural), mostaza (agua, semillas de mostaza (3), el vinagre, la sal), condimentos, estragón (1,2%), la cebolla, harina de trigo (4), almidón modificado, espesante: goma de xantano. contiene (1) semilla de mostaza de huevo (2) sulfito, (3), (4) gluten. Sin colorantes conservantes

ALERGENICOS

Ciertos ingredientes o productos que pueden causar alergias. Te invitamos para asegurarse de que ninguno de los ingredientes de este producto contiene sustancias o productos que provocan alergias o intolerancias

VALOR ENERGETICO (por 100g)

Energetic value	2257 kj / 548 kcal
Grasa	56,9 g
Acidos grasos saturados	4,60 g
Carbohidratos	7,5 g
Azucares	2,2 g
Proteina	1,5 g
Sal	1,23 g

Por su salud, evite picar entre comidas.

LA BOINA

www.tourisme-bearn-paysdenay.com/es/

www.museeduberet.com



© Centre d'Études de la Région de la Basse-Normandie