

Salsa Bearnesa 90g BORDEAUX

AVISO

Salsa bearnesa BORDEAUX puede acompañar carnes rojas

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), vino de Burdeos (7,4 %) de mostaza (agua, semillas de mostaza (3), el vinagre, la sal), condimentos, estragón (1,1 %), 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.

EL VINO DE BORDEAUX

Los viñedos de Burdeos es vognoble reuniendo todos los viñedos de la Gironda , al sur - oeste de Francia . Algunos vinos producidos allí se encuentran entre los más famosos y más caro del mundo , por lo que el estándar global Claret .

La producción de la viña se varía alrededor del 80 % de los vinos tintos (como Pomerol o Pauillac) y magos blancos 20 % secos (por ejemplo, entre los dos mares o Pessac - Leognan) o dulce (por ejemplo, Sauternes o lecadillac) , que se sumarán rosado , clarete , y vinos espumosos (Crémant de Bordeaux)

<http://www.bordeaux.fr/>

<http://www.bordeaux.com/fr>

http://www.bordeaux.com/fr

El Claret, Inglaterra