

Salsa Bearnesa 90g con pimienta de Espelette

AVISO

Salsa bearnesa con pimienta de Espelette acompañará el pato , cerdo , carne roja

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 PIMIENTA DE ESPELETTE

Espelette es un cultivo producido en el País Vasco en el departamento de Pirineos Atlánticos. Que tiene su origen en la localidad de Espelette.

<http://www.pimentdespelette.com>

EUSKADI

El País Vasco actualmente cubre 20.500 km² y 3 millones de habitantes, divididos en tres entidades políticas distintas. Dos regiones: la communauté autonome el País Vasco (tres territorios, Álava, Gipuzkoa y Bizkaia, representan el 35% del territorio y el 72% de la población total) y Navarra (más del 50% del territorio y el 19% la población total). Y una parte del departamento francés des Pyrénées Atlánticos: País Vasco francés (Lapurdi, Baja Navarra y Soule representan el 15% del territorio y el 9% de la población).