

Salsa Bearnesa 90g JURANCON

AVISO

Salsa bearnesa JURANCON puede acompañar carnes blancas, pescado blanco

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) (6,9%), vinagre de vino blanco aromatizado con estragón (vinagre de vino blanco (2) estragón sabor natural), Jurancon dulce (2) (7,4%), mostaza (agua, semillas de mostaza (3), el vinagre, la sal) condimento, estragón (1,2%), la cebolla, harina de trigo (4), almidón modificado, espesante: goma de xantano Contiene (1) huevo (2) sulfito, (3) la semilla de mostaza, (4) el 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 JURANCON

Jurançon es un vino blanco AOC (AOC) desde el suroeste de Francia . El viñedo está situado en el Béarn en un territorio bien definido .

www.cavedejurancon.com

www.vins-jurancon.fr