

# Salsa Bearnesa 90g Pirineo miel

## AVISO

Salsa bearnesa pirineo miel acompañará el pato , cerdo

## 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. © 2014 Pirineo