

Sauce

Carton de 5 x 1 kg

Réf. 20044.06

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Sauce.....	300 g
Eau ou lait.....	1 000 g



Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse.

Cette base convient à de nombreuses préparations, des pâtisseries salées aux plats cuisinés.

Elle supporte la congélation et la cuisson.

c'est prêt !

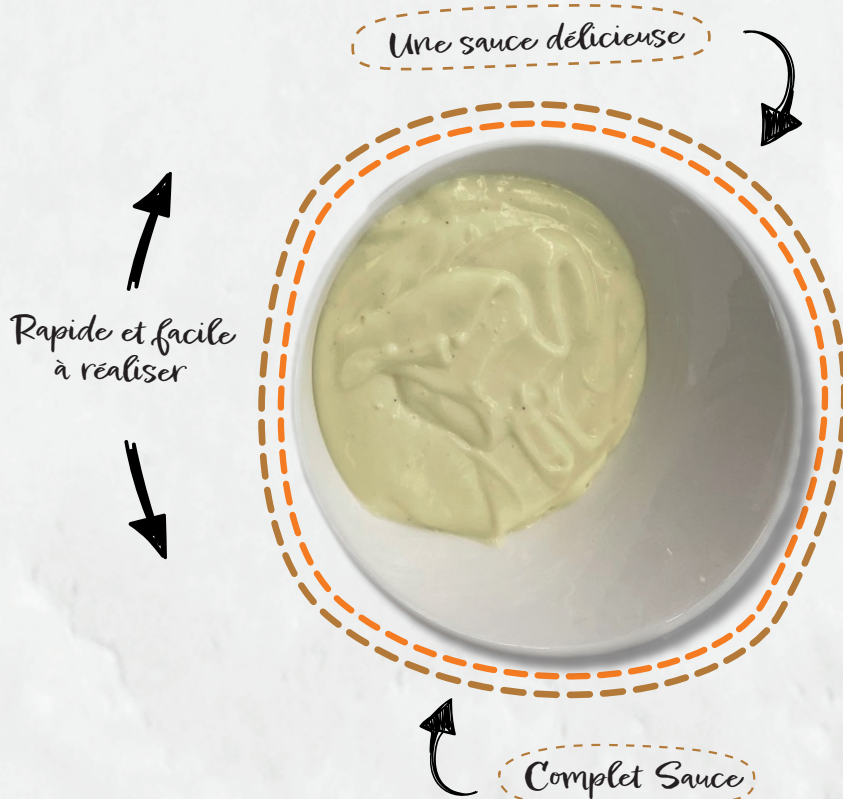


www.complet.fr



Zoom sur

Une sauce onctueuse et savoureuse, rapide et facile à réaliser pour sublimer vos gratins, lasagnes, quiches et produits traiteurs.



Notre passion, le savoir-faire !

