

# Béchamona

Sac de 10 kg

Réf. 20230.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Béchamona	250 g
Eau	1 000 g



Mélanger les ingrédients au batteur mélangeur jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.

Supporte la surgélation et la cuisson.

c'est prêt !

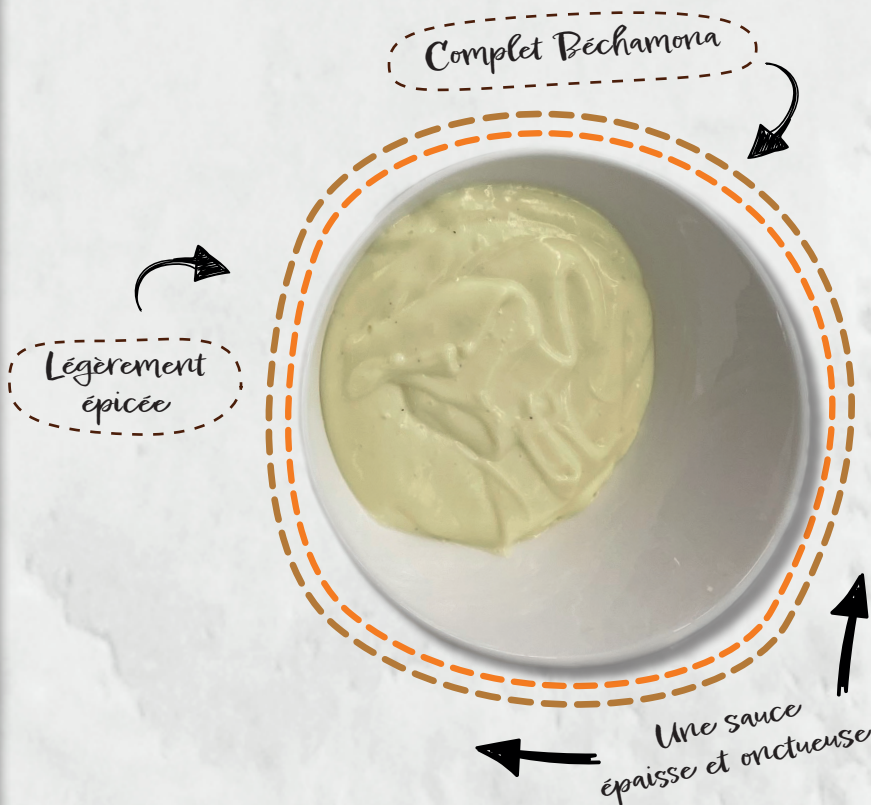


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



## Zoom sur

Une base de sauce pour vos gratins, lasagnes et produits traiteurs. Au menu : facilité de mise en œuvre et qualité gustative pour des moments savoureux !



Notre passion, le savoir-faire !

