

Préparation pour sauce «chaude»

Sauce

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20044.09

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 au fouet, à vitesse moyenne, 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 !



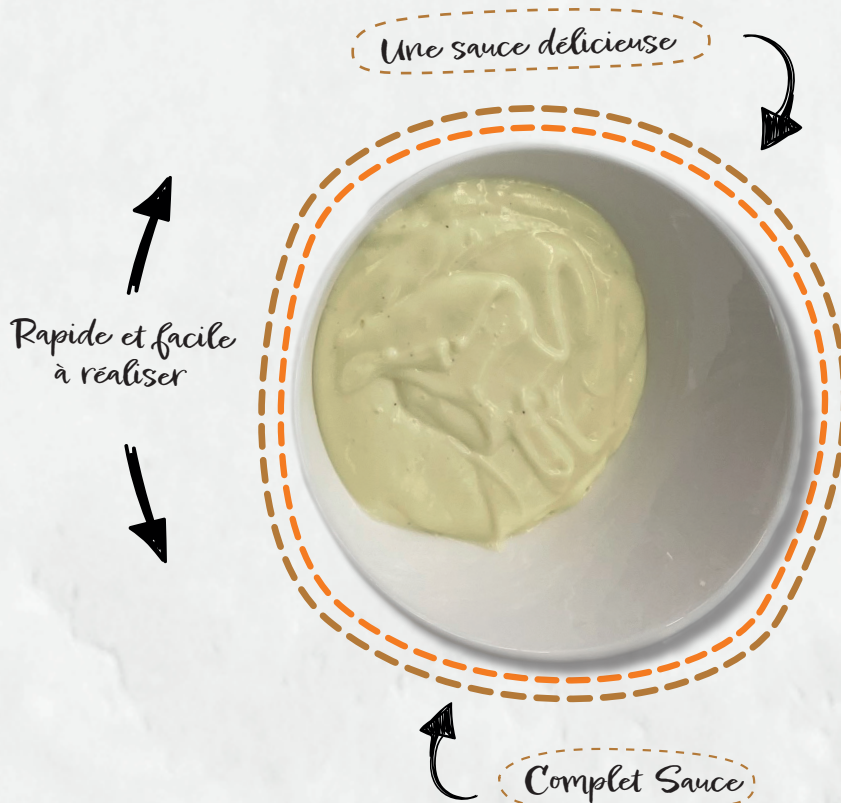
www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@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 !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V102022