



Produktinformation Økologiske Saucer

Klassisk Sauce Béarnaise.

Kun Økologiske Ingredienser:

27% SMØR*, 27% pasteuriserede ÆGGEBLOMMER* (ÆGGEBLOMMER*, surhedsregulerende middel (mælkesyre)), Rapsolie*, Vand, Hvidvinseddike*, Hvidvin*, Blomsterhonning*, Salt, Sukker*, Estragon*, Peber*, Løg*. (*= økologisk).

Næringsindhold pr. 100g:

Energi 2175 kJ/528 kcal, Fedt 55 g, Heraf mættede fedtsyrer 16 g, Kulhydrat 2,7 g, Heraf sukkerarter 1,5 g, Protein 4,4 g, Salt 1,2 g.

Leveres som kølevare.

Chili Béarnaise Sauce.

Kun Økologiske Ingredienser:

27% SMØR*, 27% pasteuriserede ÆGGEBLOMMER* (ÆGGEBLOMMER*, surhedsregulerende middel (mælkesyre)), Rapsolie*, Vand, Hvidvinseddike*, Hvidvin*, Blomsterhonning*, Salt, Sukker*, Estragon*, Peber*, Løg*. (*= økologisk).

Næringsindhold pr. 100g:

Energi 2175 kJ/528 kcal, Fedt 55 g, Heraf mættede fedtsyrer 16 g, Kulhydrat 2,7 g, Heraf sukkerarter 1,5 g, Protein 4,4 g, Salt 1,2 g.

Leveres som kølevare.



Sauce Hollandaise Sauce.

Kun Økologiske Ingredienser:

27% SMØR*, 27% pasteuriserede ÆGGEBLOMMER* (ÆGGEBLOMMER*, surhedsregulerende middel (mælkesyre)), Rapsolie*, Vand, Hvidvinseddike*, Hvidvin*, Blomsterhonning*, Salt, Sukker*, Estragon*, Peber*, Løg*. (*= økologisk) Altid 100 % naturligt indhold.

Næringsindhold pr. 100g:

Energi 2175 kJ/528 kcal, Fedt 55 g, Heraf mættede fedtsyrer 16 g, Kulhydrat 2,7 g, Heraf sukkerarter 1,5 g, Protein 4,4 g, Salt 1,2 g.

Leveres som kølevare.

Serverings anbefalinger.

Saucerne kan spises kolde fra køleskabet, ved stuetemperatur eller de kan lune lidt. Husk at en ægte sauce ikke må varmes op til ret meget mere end 60 grader, ellers vil sauceen skille. Placer glasset, med låg på, i en kasserolle af passende størrelse med koldt vand og tænd for varmen. Når vandet koger, tages kasserollen af blusset. Lad sauceen blive i vandet i ca. 4-5 minutter og ryst gerne glasset et par gange undervejs. Alternativt kan sauceen varmes op i mikroovn uden låg, ved svag effekt og under hyppig omrøring.

Sauce Umami ApS
Byvej 39
2650
Hvidovre
CVR. 21 25 41 34
Kontaktperson: Henrik Bach Jørgensen
Telefon + 45 41 48 21 31
Mail: henrik@sauceumami.com