

HOF SAUS

Madeira - truffelsaus

Productomschrijving:

De Madeira heeft een hazalnoot/karamel achtige smaak en een licht zoetje. Deze smaak gaat perfect samen met de smaak van truffel. De saus is heerlijk hartig en toepasbaar bij vele gerechten zoals:

- Een mooi stuk rundvlees zoals een tournedos of entrecôte.
- Kip
- Met champignons

Ingrediënten:

Madeira, room (MELK), zout, water, runderbeenderen, champignons (*Agaricus Bisporos*), zonnebloemolie, zomertruffel (*Tuber aestivum*, Vittad) 3%, Ringboleet (*Suillus luteus/granulatus*), eekhoorntjesbrood (*boletus edulis, aereus*), ajuin, wortel, biet, tomatenpuree, SELDERIJ, knoflook, tijm, peper, laurier, zout, peper, knoflook, truffel aroma, suiker, maltodextrine, gemodificeerd aardappelzetmeel, gistextract (bevat GERST (GLUTEN)), aroma (bevat TARWE), stabilisatoren: E466, E331, dextrose, carrageen, emulgator: E471.

Specificaties:

Inhoud: 250ml

Gebruik: Deze saus is warm het lekkerst.

Bereiding: Al roerend verwarmen.

Houdbaarheid: Tot 1 week na productie.

Bewaaradvies: Koeling: Bewaren bij maximaal 6° Celsius. Te consumeren binnen 2 dagen na opening en niet later dan genoemde datum.

Diepvries: U kunt deze saus gedurende 3 maanden bewaren in de diepvries.

Allergenen: Melk, Selderij, Gluten, Tarwe