









GAGNEZ DU TEMPS AVEC UNE QUALITÉ CONSTANTE





AVEC LA BÉARNAISE VANDEMOORTELE®, VOUS GAGNEZ DU TEMPS ET VOUS ÊTES SÛR D'UNE QUALITÉ CONSTANTE

La béarnaise fraîche est l'une des sauces les plus difficiles à préparer soimême, car la sauce caille facilement. C'est aussi un travail chronophage.

La béarnaise prête à l'emploi de Vandemoortele® est donc un atout supplémentaire dans votre cuisine : toujours le même goût délicieux et plein, toujours la même structure, toujours la même qualité!



BÉARNAISE EXTRA

3 | **401825**





BÉARNAISE

Qualité constante, même après des heures au bain-marie à 65 °C

Ne caille pas et ne s'épaissit pas, sa structure est conservée

Facile à réchauffer dans la poêle ou au micro-ondes

AUTRES BÉARNAISES SUR LE MARCHÉ

Plus de risque d'huilage ou d'épaississement lors du chauffage et du maintien au chaud

Une préparation à la minute demande du temps, du savoir et provoque du stress

La qualité du goût, de la couleur et de la présentation peut varier

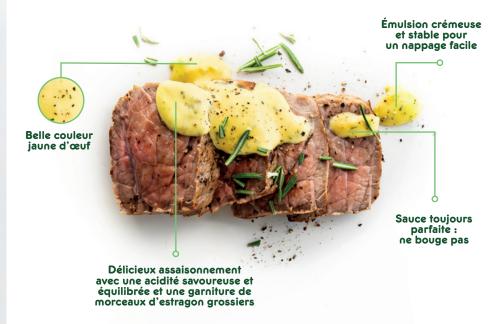


BÉARNAISE EXTRA

1 | **73000075**



LES ATOUTS DE LA BÉARNAISE VANDEMOORTELE®





AVEC LA BÉARNAISE VANDEMOORTELE® LE CHEF EST À L'AISE

Gagnez du temps et de l'efficacité en cuisine afin de pouvoir faire la différence avec d'autres ingrédients et techniques.





RAPIDE ET FACILE À PRÉPARER ET À CHAUFFER



GAIN
DE TEMPS ET
D'ÉNERGIE



UNE QUALITÉ CONSTANTE



AUSSI SAVOUREUSE QUE LA BÉARNAISE MAISON



IDÉALE POUR UN SERVICE FLUIDE ET DES CLIENTS SATISFAITS

CRÉATEUR DE GOÛT INCONTESTÉ

La Béarnaise Vandemoortele® est un délice immédiatement disponible à base de jaunes d'œufs de poulets fermiers et d'un bouquet raffiné de vinaigre et d'herbes, agrémenté de morceaux d'estragon grossiers.

ASTUCE

AJOUTEZ UN PEU DE BÉARNAISE VANDEMOORTELE® À VOTRE SAUCE BÉARNAISE MAISON ET AMÉLIOREZ LA STABILITÉ









BÉARNAISE À LA MOUTARDE



BÉARNAISE À LA MENTHE AVEC DU MIEL ASTUCE

UTILISEZ LA BÉARNAISE
VANDEMOORTELE® COMME BASE
POUR PRÉPARER VOS PROPRES
SAUCES: AJOUTEZ DES
INGRÉDIENTS POUR
UNE SAUCE « DU CHEF »

vandemoortele°

COMMENT PRÉPARER?



Servez la béarnaise chaude avec de la viande, du poisson et des légumes de manière classique. Facile à réchauffer dans la poêle ou au micro-ondes. Température recommandée : 65 °C.

LA BÉARNAISE VANDEMOORTELE®, UN CHAMPION DANS VOTRE CUISINE

BELLE CONSISTANCE : ADHÈRE BIEN AU STEAK

PRÊTE À L'EMPLOI AVEC LE GOÛT D'UNE BÉARNAISE FRAÎCHE

QUALITÉ CONSTANTE
POUR UNE BONNE MISE EN PLACE

BASE STABLE POUR AJOUTER
D'AUTRES INGRÉDIENTS







Scannez le code QR pour plus d'idées recettes et de sauces dérivées à base de la Béarnaise Vandemoortele®





BÉARNAISE EXTRA 401825 - 3 | 73000075 - 1 |





