vandemoortele
ANNO 1899

GEEN ZORGEN MET READY-MADE VANDEMOORTELE® BÉARNAISE

WIN TIJD MET CONSTANTE KWALITEIT

Vandemoortele

MET VANDEMOORTELE® BÉARNAISE WIN JE TIJD EN BEN JE ZEKER VAN CONSTANTE KWALITEIT

Verse béarnaise is een van de moeilijkste sauzen om zelf te bereiden, de saus schift immers gemakkelijk. Het is bovendien een tijdrovend klusje. Dan is **de kant-en-klare Béarnaise van Vandemoortele®** een extra troef in je keuken: altijd dezelfde lekkere, volle smaak, altijd dezelfde structuur, altijd dezelfde kwaliteit!

BÉARNAISE EXTRA
3 l
401825

BÉARNAISE EXTRA
1 l
73000075

vandemoortele ANNO 1899 BÉARNAISE

Constante kwaliteit, ook na uren au bain-marie warm te houden aan 65 °C

Schift niet en dikt niet in, blijft zijn structuur behouden

Gemakkelijk op te warmen in de pan of in de magnetron

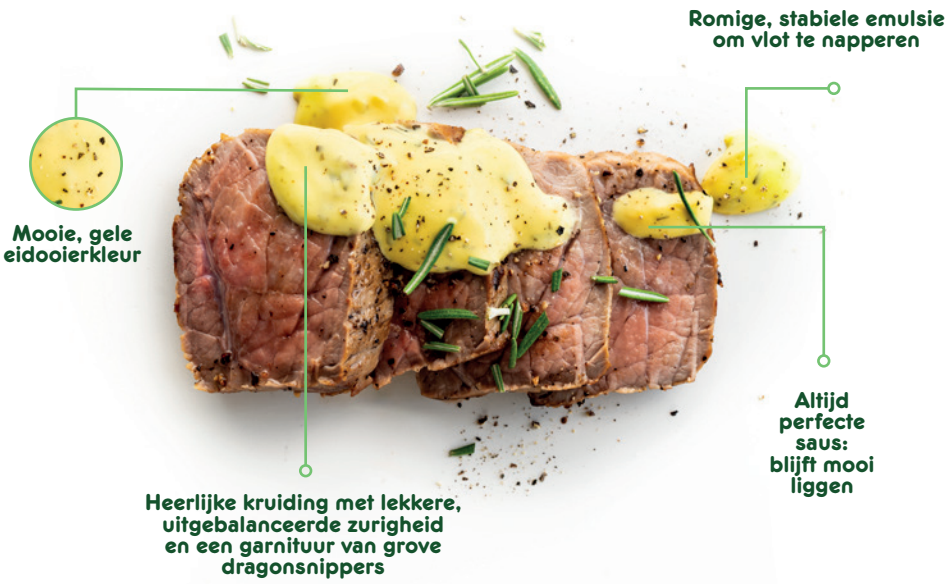
ANDERE BÉARNAISE IN DE MARKT

Meer kans op uitoliën of indikken bij opwarmen en warm houden

À la minute bereiden vraagt tijd, kennis en zorgt voor stress

Kwaliteit van smaak, kleur en presentatie kan variëren

TROEVEN VAN DE VANDEMOORTELE® BÉARNAISE



MET VANDEMOORTELE® BÉARNAISE IS DE CHEF À L'AISE

Zorg voor tijdwinst en efficiëntie in de keuken waardoor jij met andere ingrediënten en technieken het verschil kan maken.

KALFSFILET MET POMMES PONT NEUF

SNEL EN EENVOUDIG TE BEREIDEN EN OP TE WARMEN

TIJD- EN ENERGIE-BESPAREND

CONSTANTE KWALITEIT

NET ZO SMAAKVOL ALS ZELFGEMAAKTE BÉARNAISE

IDEAAL VOOR EEN VLOTTE SERVICE EN TEVREDEN KLANTEN

ABSOLUTE SMAAKMAKER

De Béarnaise van Vandemoortele® is een onmiddellijk beschikbare delicatesse op **basis van eigeel van kippen met vrije uitloop en een verfijnd boeket van azijn en kruiden, afgewerkt met grove dragonsnippers.**

TIP

VOEG WAT VANDEMOORTELE® BÉARNAISE TOE AAN JOUW ZELF-GEMAAKTE BÉARNAISESAUS EN VERBETER DE STABILITEIT

GEGRILDE ZALM MET GROENE SEIZOENSGROENTEN

ONTDEK MEER RECEPTIDEEËN EN SAUSAFLEIDINGEN

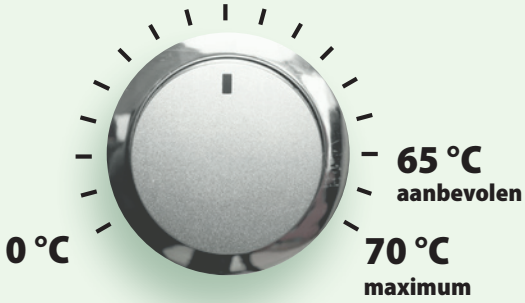
TIP

ZELFS NA TOEVOEGING VAN DE INGREDIËNTEN BLIJFT DE VANDEMOORTELE® BÉARNAISE HAAR EMULSIE BEHOUDEN

TIP

GEBRUIK VANDEMOORTELE® BÉARNAISE ALS BASIS OM JE EIGEN SAUZEN TE MAKEN: VOEG INGREDIËNTEN TOE VOOR EEN SAUS 'VAN DE CHEF'

HOE BEREIDEN?



Op klassieke wijze warm te serveren bij vlees, vis en groenten. Gemakkelijk op te warmen in de pan of in de magnetron. Aanbevolen temperatuur: 65 °C.

vandemoortele®
ANNO 1899

VANDEMOORTELE® BÉARNAISE, TOPPER IN JE KEUKEN

MOOIE CONSISTENTIE:
BLIJFT MOOI OP DE STEAK LIGGEN

KANT-EN-KLAAR MET DE SMAAK
VAN VERSE BÉARNAISE

CONSTANTE KWALITEIT
VOOR EEN GOEDE MISE-EN-PLACE

STABIELE BASIS VOOR HET TOEVOEGEN
VAN ANDERE INGREDIËNTEN

Scan de QR-code voor méér receptideeën en sausafleidingen met Vandemoortele® Béarnaise

BÉARNAISE EXTRA
401825 - 3 l
73000075 - 1 l

GLUTEN FREE
VEGETARISCH

Vandemoortele

Ottergemsesteenweg-Zuid 816 - B-9000 Gent
T 09 240 17 41 - customer.service.vamix@vandemoortele.com
f in VandemoorteleProfessional - www.vandemoortele.com

Verantwoordelijke uitgever: Pieter Naessens, Ottergemsesteenweg-Zuid 816, 9000 Gent. RPR Gent (Afdeling België) 0721.494.116 / 2020