



PAS DE SOUCIS AVEC LA BÉARNAISE VANDEMOORTELE® PRÊTE À L'EMPLOI



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 soi-même, 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 l
401825



**BÉARNAISE
EXTRA**
1 l
73000075



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**

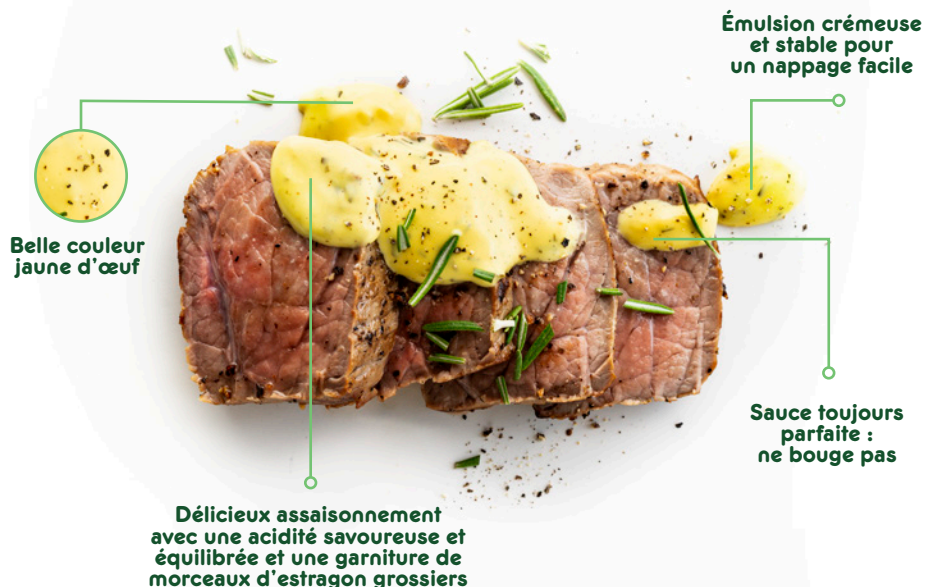
AUTRES BÉARNAISES SUR LE MARCHÉ

**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**

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.



FILET DE VEAU AUX POMMES PONT NEUF



**RAPIDE ET
FACILE À
PRÉPARER ET
À CHAUFFER**



**GAIN
DE TEMPS ET
D'ÉNERGIE**



**UNE QUALITÉ
CONSTANTE**



**AUSSI
SAVOUREUSE
QUE LA
BÉARNAISE
MAISON**



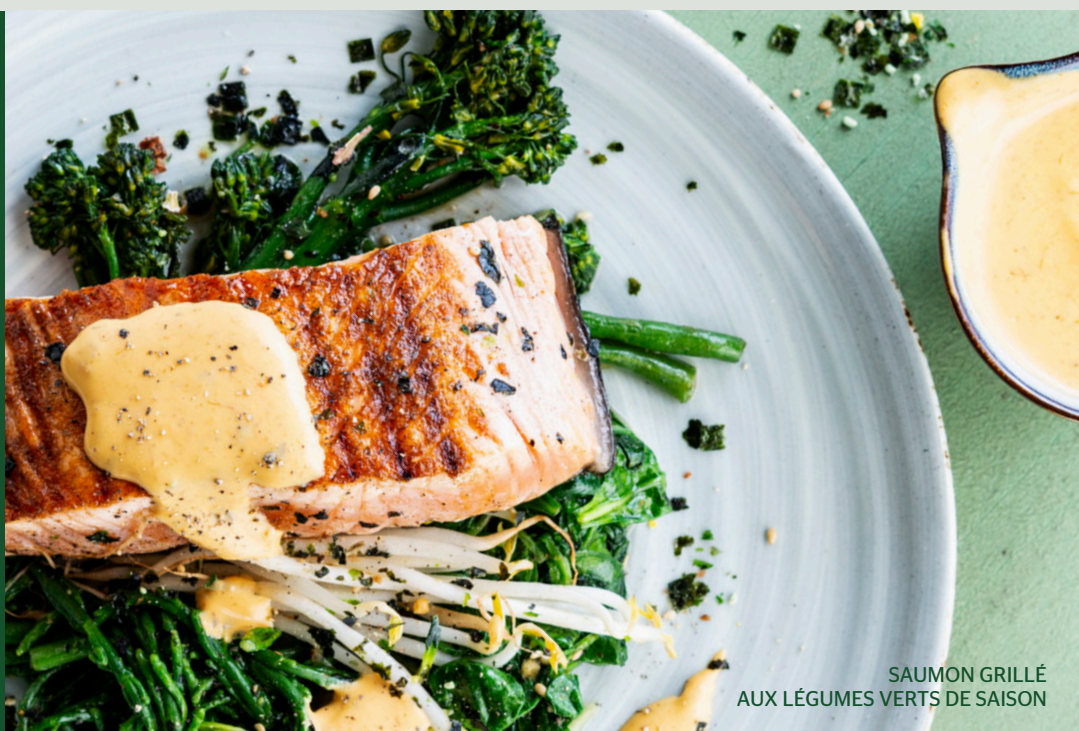
**IDÉALE POUR
UN SERVICE
FLUIDE ET
DES CLIENTS
SATISFAITS**

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



SAUMON GRILLÉ
AUX LÉGUMES VERTS DE SAISON

DÉCOUVREZ PLUS D'IDÉES RECETTES ET DES SAUCES DÉRIVÉES →

ASTUCE

MÊME APRÈS AVOIR AJOUTÉ
LES INGRÉDIENTS, LA BÉARNAISE
VANDEMOORTELE® CONSERVE
SON ÉMULSION

BÉARNAISE EN BISQUE



BÉARNAISE À LA MOUTARDE



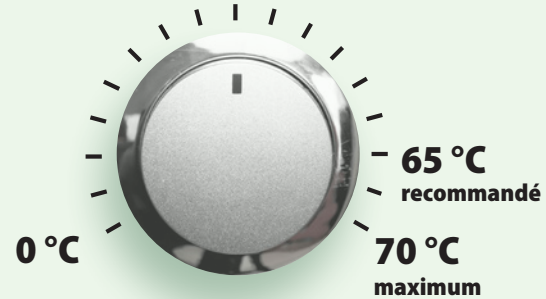
BÉARNAISE À LA MENTHE AVEC DU MIEL



ASTUCE

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

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.

vandemoortele
ANNO 1899

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



BÉARNAISE
EXTRA
401825 - 3 |
73000075 - 1 |



CARRÉ D'AGNEAU À LA
RATATOUILLE ET PATATES
DOUCES



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

Vandemoortele

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