

MARISCOELABORADO

Salsa de Bogavante

Usos

Deliciosa salsa de bogavante elaborada con la mejor selección de ingredientes que potenciará el sabor de tus platos y te permitirá elaborar preparaciones sorprendentes de una manera rápida y sencilla. Su receta exclusiva combina el marisco de más alta calidad con las verduras más frescas para proporcionar una salsa premium de la que podrás disfrutar en multitud de platos.

Es un ingrediente ideal para usar con pastas, pescado a la plancha, carne picada para hamburguesas, en bases para preparar "quiches" y pasteles de marisco...

Ingredientes

Carne de bogavante (37.5%), cebolla, caldo de marisco (agua, centollo, buey de mar, cangrejo verde, tomate, zanahoria, cebolla, rape, puerro, vino, pescado de roca, apio, aceite de oliva, emulsionante (lecitina de soja) y especias), zanahoria, aceite de oliva, mantequilla, tomate, brandy, ajo, sal, almidón de maíz, estabilizadores (gomas guar y xantana).

Alérgenos: contiene pescado, marisco, derivados lácteos y soja. Puede contener trazas de sulfitos.

El producto mantenido a temperatura ambiente tiene 5 años de consumo preferente.



Formato	Raciones	Presentación
Tarrina 230 gr	—	Natural