

Premium Demi-Glace Sauce Sauce Demi-Glace Premium



Ingredients: Meat stock (water, beef, veal, carrot, onion, tomato paste, celery, leek, garlic, spices), white wine, mushroom, modified corn starch, water, beef and veal glace, onion, tomato paste, cane sugar, sea salt, duck fat, garlic, unsalted butter, coloring, spices.

Allergens: Dairy product, sulphites.

Ingrédients : Bouillon de viande (eau, boeuf, veau, carotte, oignon, pâte de tomate, céleri, poireau, ail, épices), vin blanc, champignon, amidon de maïs modifié, eau, glace de boeuf et veau, oignon, pâte de tomate, sucre de canne, sel de mer, gras de canard, ail, beurre non salé, colorant, épices.

Allergènes : Produit laitier, sulfites.

Suggestions: Provides an ideal base for the preparation of many classic sauces. Thanks to its exceptional qualities, this mother sauce integrates perfectly into traditional recipes.

Suggestions : Constitue une base idéale pour la préparation de nombreuses sauces classiques. Grâce à ses qualités exceptionnelles, cette sauce mère s'intègre parfaitement aux recettes traditionnelles.

Storage & Shelf life: 18 months in the freezer at - 18°C. Avoid temperature variations and extreme humidity.

Entreposage et Durée de vie : Garder au congélateur à - 18° C jusqu'à 18 mois. Éviter les variations de température et l'humidité extrême.

Coding: Julian calendar (26123 means packed in 2026 and on the 123 rd day of the year).

Codage : Calendrier julien (26123 signifie emballé en 2026 et le 123 ième jour de l'année).

Packaging: 12 plastic bags in box /
Plastic pail with sealed lid.

Emballage : 12 sacs de plastique en boîte /
Chaudière de plastique avec couvercle scellé.

Size Format	Product Code Code de Produit
12 x 750 g	SO197
5 kg	86S0597
20 Kg	SO197-20

NOTE: The colour of the finished product may vary slightly from batch to batch.
La couleur du produit fini peut varier légèrement d'un lot à l'autre.