

Bearnaise Reduction Réduction Béarnaise

Ingredients: Denatured cooking white wine (wine, salt, sulphites), red wine vinegar, French shallots, fresh tarragon, cracked black pepper, modified corn starch.

Allergens: Sulphites.

Ingrédients : Vin blanc de cuisson dénaturé (vin, sel, sulfites), vinaigre de vin rouge, échalotes françaises, estragon frais, poivre noir, amidon de maïs modifié.

Allergènes : Sulfites.

Directions: Add 50 to 100 g of Béarnaise reduction per liter of Hollandaise sauce, or depending on the desired intensity.

Mode d'emploi : Intégrer 50 à 100 g de réduction Béarnaise par litre de sauce Hollandaise, ou selon l'intensité désirée.

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

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

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

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

Packaging: 6 plastic pouches with pouring spout in box.

Emballage : 6 sachets de plastique avec bec verseur en boîte.



Size Format	Product Code Code de Produit
6 x 450 g	86R6450