

Les fonds de sauce Ariake

RETROUVEZ LE FOND DE VEAU EN PATE ARIAKE

Les premiers fonds qui respectent à la lettre les gestes du cuisinier.

Riche en matières

nobles (de 30% à 70%), il est sans arôme ajouté, sans glutamate, sans conservateur et sans sel ajouté.

Simple d'utilisation : sous forme de pâte à doser selon l'utilisation, en base de cuisson ou base de sauce.

La gamme se décline en **3 recettes** : Volaille, Veau et Poisson



Conditionnement : Pot de 500g / 16L en sauce et 20L en jus de cuisson.
Seau de 3kg / 80L en sauce / 120 L en jus de cuisson.

Conservation : 12 mois à température ambiante.