SAUCE BRUNE - PÂTEUSE

Goût: fort de viande de bœuf et de veau, avec une note équilibrée de grillé et de légumes-racines

Utilisation: idéalement pour des ragoûts, des potages, des plats cuit à l'étouffée et pour les plats "à la minute"

Dosage: 200 g/litre d'eau ou de liquide

Emploi: mélanger la Sauce brune avec de l'eau et la porter à ébullition en remuant régulièrement. Laisser cuire à petit feu pendant 3 minutes.





Code	**W277846**
Paquet	**Flacon Souple**
Poids net	**850g**



Code	**W277848**
Paquet	**Seau Plastique**
Poids net	**3000g**