

KREM A'LA BECHAMELLE



OPIS

Bešamel sos je jedan od najčešće korišćenih sosova u kulinarstvu. Pored toga, uspešno je uveden i u proizvodnju pekarskih proizvoda gde se koristi u kombinaciji sa različitim dodacima u cilju dobijanja sočnih nadeva za peciva, kroasane, pite. Ovaj kremasti sos, blagog ukusa se izvorno proizvodi od maslaca, brašna, mleka i mešavine začina. Eurogel Krem a'la bechamelle je gotova smeša namenjena brzom i jednostavnom pripremi bešamel sosa. Može se koristiti samostalno, ali je odličan u kombinaciji sa drugim sastojcima, poput sira, suhomesnatih proizvoda, različite vrste povrća kada je cilj dobijanje kremastog punjenja blagog ukusa.

PREDNOSTI

- ✓ Gotova smeša za pripremu bešamel sosa
- ✓ Kremasti sos
- ✓ Može se koristiti samostalno i u kombinaciji sa drugim sastojcima
- ✓ Brza i jednostavna priprema – dodaje se samo voda

PAKOVANJE

15kg

