



SAUCES

— HAUTE QUALITÉ —

 Tre
Archi

www.trearchi.es





SAUCES DE HAUTE QUALITÉ



SAUCE BOLOGNÈSA

INGRÉDIENTS

Porc/bœuf 25%, sauce tomate 22%, légumes (oignon et carotte), huile d'olive, sel, fécule de maïs modifié, extrait de bœuf, poivre noir et muscade.

-  CONTENU NET | 235 G.
-  TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C
-  EMBALLAGE DE VENTE | 235 ML.
-  FORMAT DE VENTE | 24 EMBALLAGE / BOÎTE





MODE D'EMPLOI.
DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPÉRATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



SAUCE CARBONARA

INGRÉDIENTS

Crème, bacon, jaune d'oeuf, fromage, oignon, fécule maïs modifié, babeurre, huile d'olive, protéines laitières, sel, émulsifiant et épices.

-  CONTENU NET | 235 G.
-  TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C
-  EMBALLAGE DE VENTE | 235 ML.
-  FORMAT DE VENTE | 24 EMBALLAGE / BOÎTE

 LAITIER  ŒUF  SOJA





MODE D'EMPLOI.
DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPÉRATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



SAUCE CRÈME DE CÈPES ET CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

Crème, mélange de champignons 23%, poireau, cèpes edulis 6%, huile olive, amidon de maïs modifié, babeurre, brandy, pâte d'ail, sel et poivre noir.

-  CONTENU NET | 260 G.
-  TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C
-  EMBALLAGE DE VENTE | 260 ML.
-  FORMAT DE VENTE | 22 EMBALLAGE / BOÎTE

 LAITIER

MODE D'EMPLOI.
DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPÉRATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.

SAUCES DE HAUTE QUALITÉ



SAUCE PESTO

INGRÉDIENTS

Huile d'olive, basilic (22%), fromage pecorino Romano et grana padano (14%), beurre, flocons de pomme de terre, pignons de pin, ail, jus de citron, sel, émulsifiant, poivre blanc et des conservateurs.



CONTENU NET | 500 G.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



EMBALLAGE DE VENTE | 500 ML



FORMAT DE VENTE | 12 EMBALLAGE / BOÎTE



LAITIER



FRUITS SECS



SULFITES

MODE D'EMPLOI.

DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPÉRATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



SAUCE CAPONATA

INGRÉDIENTS

Mélange de légumes 62% (aubergines, courgettes, poivrons et oignons), pulpe de tomate 20%, olive noire 12%, huile d'olive vierge en supplément, câpres, vinaigre de vin blanc, sel et féculé de maïs.



CONTENU NET | 150 G.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE | -18° C



EMBALLAGE DE VENTE | 150 ML



FORMAT DE VENTE | 24 EMBALLAGE / BOÎTE



SULFITES

MODE D'EMPLOI.

DÉCONGELER AU RÉFRIGÉRATION PENDANT 24 HEURES. CHAUFFER AU-DESSUS TEMPÉRATURE DE 75°C PENDANT 3 MINUTES.



Il contient du gluten



Des noisettes



Crustacés



Céleri



Œufs



Moutarde



Poisson



Graines de sésame



Arachide



Sulfites



Soja



Mollusques



Laitier



Lupins