

Quand la facilité d'utilisation de la féculé instantanée s'allie à des ingrédients simples et à un goût riche et onctueux

PRÉPARATION FACILE SAVEUR RICHE



««« BISQUE DE HOMARD

Bisque française classique préparée à partir de base de crème culinaire Knorr® riche et onctueuse



Qu'est-ce la base de crème culinaire ? La base de crème culinaire est une sauce blanche ou béchamel des plus pratiques qui se prépare en quelques minutes en ajoutant simplement de l'eau.

Pourquoi utiliser la base de crème culinaire ? La base de crème culinaire est non seulement plus facile, rapide et économique que les sauces maison, mais elle offre aussi des résultats plus constants. Très stable, elle résiste bien à la forte chaleur et risque donc moins de brûler. Elle convient à merveille à tous vos plats, même aux préparations froides destinées à être réchauffées.

Idées d'utilisation

- En remplacement des sauces blanches, des sauces à la crème et des béchamels
- Soupes à la crème
- Sauce Alfredo
- Gratins
- Trempettes (p. ex., épinards et artichauts)

La base de crème culinaire Knorr® est composée de féculé à épaississement instantané, pour une préparation simple et des résultats rapides. Ce produit très savoureux et facile à préparer contient les ingrédients simples que les clients recherchent.

- Végétarien
- Sans gluten
- Sans MSG ajouté*
- Sans arômes ni agents de conservation artificiels
- Contient des colorants de source naturelle

Préparation

1. Incorporer graduellement le mélange de sauce à l'eau en remuant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
2. Incorporer les ingrédients cuits, si désiré.
3. Chauffer à 165 °F (74 °C) pendant 1 minute en remuant de temps à autre. Ne pas faire bouillir.

PIZZA ÉPINARDS, ARTICHAUTS ET BACON >>>

Pizza recouverte de sauce crémeuse à l'ail et aux épinards faite à partir de base de crème culinaire Knorr®.



DESCRIPTION	GTIN	Emballage	Portion	Quantité par sachet	Calories	Matières grasses totales	Gras saturés	Gras trans	Cholestérol	Sodium	Glucides totaux
Base de crème culinaire Knorr®	10063350294878	6/715 g	7,3 g	60 ml	35	2 g	1 g	0,1 g	5 mg	115 mg	4 g

Découvrez nos recettes et apprenez-en davantage sur la base de crème culinaire au ufs.com



*À l'exception des glutamates d'origine naturelle