

# ΣΑΛΤΣΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ



## Κωδικός Περιγραφή

## Δοσολογία

## Συσκευασία

<b>ΩCS016</b>	<b>Carbonara Mix</b> Λευκή σάλτσα κρέμας με γεύση μπέικον και παρμεζάνα. Οικονομική. Αντέχει στον φούρνο και σε bain marie.	250 gr Μιξ σε 750 gr νερό	1 kg
<b>ΩCS012</b>	<b>Redy Pesto Genovese</b> Δυνατή σάλτσα που φτιάχνετε με νερό και λάδι. Με γεύση βασιλικό, σκληρό τυρί, σκόρδο και κουκουνάρι. .	400 gr νερό, 200 gr Redy 400 gr λάδι	1 kg
<b>ΩCS038</b>	<b>Alfredo Mix</b> Φτιάχνετε κλασική σάλτσα βουτύρου alfredo. Το σκόρδο και ο μαϊντανός δένουν σε μια γευστική σάλτσα. Αντέχει σε bain marie και κατάψυξη/απόψυξη.	250 gr Μιξ σε 750 gr νερό	1 kg
<b>ΩCS011</b>	<b>4 Τυριά Μιξ</b> Είναι ένα ολοκληρωμένο μίγμα σάλτσας quattro formaggio. Αντέχει σε bain marie και κατάψυξη/απόψυξη.	250 gr Μιξ σε 750 gr νερό	2,5 kg
<b>ΩCS029</b>	<b>Redy Σάλτσα Pomodoro</b> Σιγοβρασμένη βασική σάλτσα τομάτας εύκολα και οικονομικά.	120 gr Redy, 580 gr νερό, 300 gr πελτέ	1 kg

