

ΣΑΛΤΣΕΣ ΤΥΡΙΩΝ

Πλούσια, κρεμώδης γεύση τυριών. Εξαιρετικές πάνω σε hamburger, τηγανιτές πατάτες, λαχανικά ατμού, μέσα σε τυλικτά, σάντουιτς, για crudit ή για πιάτα γκρατινέ. Φτιάχνετε ό,τι ποσότητα χρειάζεται χωρίς φύρα.



Κωδικός	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκευασία
ΩCS014	Σάλτσα Τυριού Cheddar Μιξ Για παχύρευστη σάλτσα γεμάτη τυρί Cheddar. Πορτοκαλί χρώμα. Οικονομικό. Διατηρείται ζεστή σε bain marie.	600 gr. καυτό νερό 400 gr. Μιξ,	1 kg
ΩCS015	Σάλτσα Cheddar Μιξ Fernandez Tex Mex σως τυριού, λιγάκι καυτερή, για nacho ή ως dip. Διατηρείται ζεστή σε bain marie.	600 gr. καυτό νερό 400 gr. Μιξ,	2 kg
ΩCS013	Σάλτσα τυριού Parmesan Μιξ Για παχύρευστη σάλτσα με γεμάτη γεύση σκληρού τυριού.	600 gr. καυτό νερό 400 gr. Μιξ,	1 kg
ΩCS018	Σάλτσα Τυριού Emmental Μιξ Για παχύρευστη σάλτσα με γεμάτη γεύση τυριού Emmental.	600 gr. καυτό νερό 400 gr. Μιξ,	1 kg
ΩCS026	Redy Philadelphia Φτιάξτε οικονομικά το τυρόπηγμα ή μια σάλτσα ανάλογα το ποσοστό κρέμας γάλακτος.	500 gr. κρέμα γάλακτος 400 gr. νερό 100 gr. Redy	1 kg