



## Eriks parmesansaus 230 ml

### Kremet kaldsaus med Parmigiano Reggiano.

Erik Lallerstedt er en av Sveriges mest kjente kokker, og han eier flere restauranter som har blitt tildelt diverse utmerkelser, blant annet en stjerne fra Michelin-guiden. 'Eriks sauser' er hans egne oppskrifter som han til daglig bruker i sine restauranter, og som nå er tilgjengelig for alle. Sausene produseres av naturlige råvarer av høyeste kvalitet.

<b>Produktnummer</b>	385044
<b>EPD-nummer</b>	5723416
<b>Antall i kartong</b>	12



Denne italienskinspirerte parmesansausen fra Eriks kan nytes både kald og varm. Den passer selvfølgelig til pastaretter, men også til retter med kylling, kalvekjøtt og laks. Sausen kan brukes som en dip til ferskt brød på et tapasbord eller til grillede grønnsaker.

Kremet og fylldig saus med smak av ekte Parmesanost; Parmigiano Reggiano.