



## Eriks Café de Paris 230 ml

Eriks Café de Paris er en fyldig og smakfull kald saus med aromatiske urter, karri og et friskt hint av sitron. En luksuriøs klassiker som passer til forskjellige kjøttretter, fisk, ovnsbakte grønnsaker eller andre vegetariske retter.

Erik Lallerstedt er en av Sveriges mest kjente kokker, og han eier flere restauranter som har blitt tildelt diverse utmerkelse, 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>	385054
<b>EPD-nummer</b>	6805030
<b>Antall i kartong</b>	12



Café de Paris passer utmerket til fisk, grillede grønnsaker og til alle kjøttretter. Fantastisk som dip til poteter og rotfrukter. Prøv dem som dressing på burger eller i en sandwich for en ekstra fancy godbit.

Smakfull saus med aromatiske urter, karri og et friskt hint av sitron.