



Eriks kremet saus m/steinbittrogn 200 ml

Kremet kaldsaus med steinbittrogn.

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.

Denne sausen passer perfekt til alle typer fiskeretter eller hjemmelaget skagensalat, kreps, reker eller grillet sjømat. Prøv den som saus i rekecocktail eller sammen med røkelaks på blinis som en herlig forrett.

Sausen har en kremet konsistens med en delikat rosa farge. Har en mild, rund og fyldig smak av løk, dill og lett saltet steinbittrogn.

Produktnummer	385046
EPD-nummer	5723424
Antall i kartong	12



* 5 7 2 3 4 2 4 *