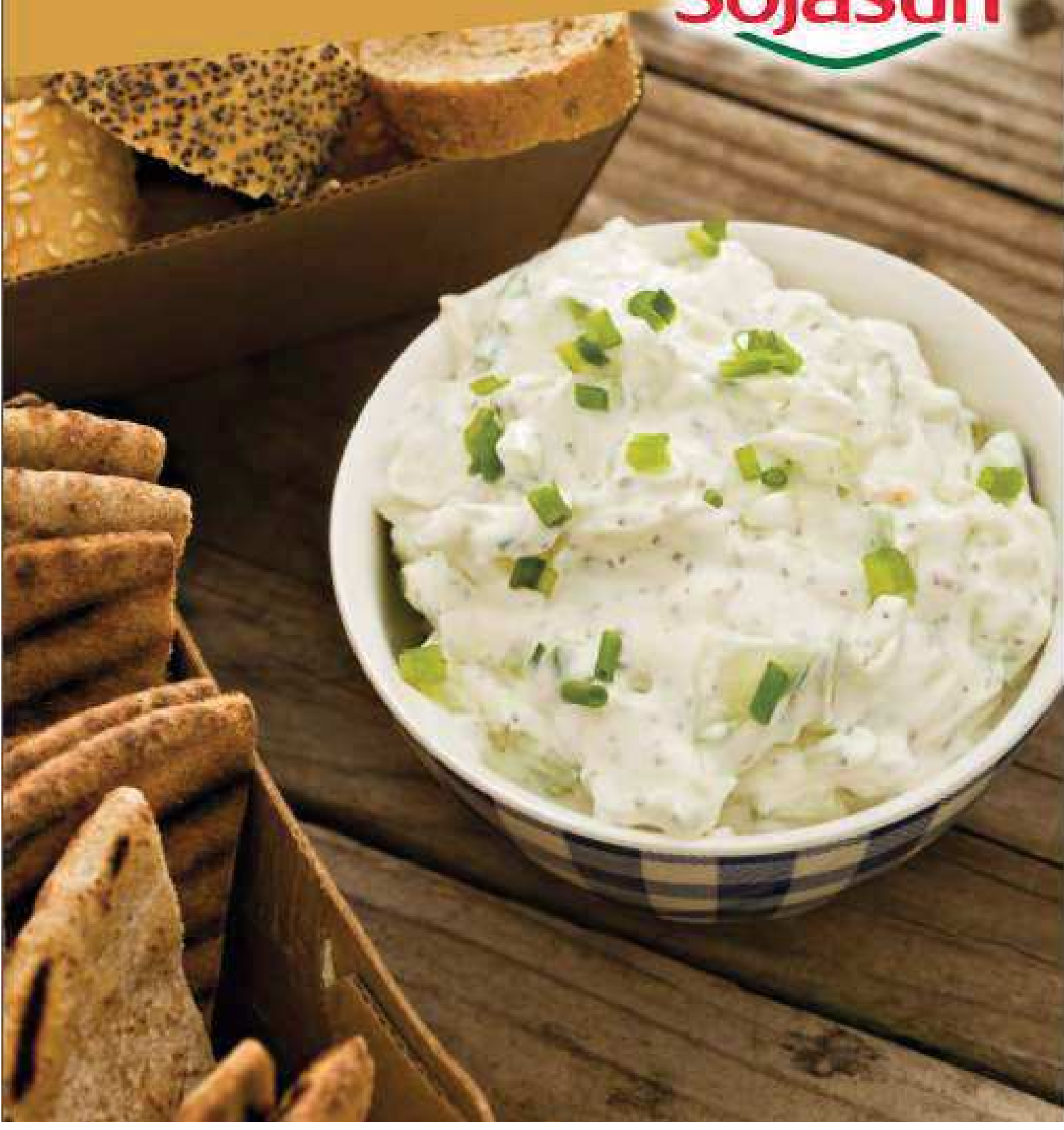


SAUCE VÉGÉTALE

The Sojasun logo features a stylized green leaf above the brand name 'Sojasun' in a red, sans-serif font, all enclosed within a green, rounded rectangular border.

Sojasun



SAUCE VÉGÉTALE

Sojasun, des produits-ingrédients pour les professionnels de la restauration.

INGRÉDIENTS

10 

- 4 pots de Nature Sojasun 100 g
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 20 g de ciboulettes ciselées
- 20 g d'échalotte
- 20 g de cornichons en brunoise

PROGRESSION

- Mélanger l'ultra-frais Nature Sojasun avec la moutarde, la ciboulette, l'échalotte et les cornichons.
- Assaisonner.



Dippez les fingers dans la sauce végétale!

Mettre les fingers au four à 210°C pendant 11 min. Utilisez un four à chaleur sèche.



Une base idéale pour vos recettes salées ou sucrées



Toutes nos recettes avec la Nature Sojasun 100 g sont à retrouver sur notre site www.triballatfoodservice.com