

TRENDY

Cebolla caramelizada

Oignons caramélisés

La cebolla ha sido cortada en juliana y se ha cocinado durante más de dos horas a fuego lento con azúcar para conseguir la textura y el sabor del caramelizado. Combina perfectamente con platos de carne, queso de cabra...

L'oignon doit se couper en julienne et cuire durant plus de deux heures à feu doux avec du sucre pour obtenir sa texture et sa saveur caramélisée. Il se combine parfaitement avec des plats à base de viande, de fromage de chèvre...

Indicado para/Convient pour:



Guarnición
Garniture



Ayuda en
cocina
Aide dans
cuisine

Preparación/Préparation:



13'

Datos logísticos/Information logistique:



500g.

x 10

120
cajas
boîtes

MOS
A
MOS

Congelats Olot, SL
Pol. Ind. Mas Portella, 39
17853 Argelaguer
Girona - Spain

T +34 972 687 159
www.congelatsolot.com

MOS  MOS