

## SAUCE GUACAMOLE

Classique sauce guacamole à base d'avocat, huile, oignon, pulpe de tomate, jus de citron, herbes fines, épices et une pincée de piment jalapeño. Grâce à la délicatesse de la saveur de l'avocat, cette particulière sauce se prête très bien à être utilisée comme garniture pour les plats de viande et de poisson et pour hors d'oeuvre et finger food de toutes sortes.



Codice	<b>01689</b>
Paquet	<b>Verre 580ml</b>
Peso netto	<b>550g</b>

