

Kings Sauce Perigourdine *hausgemacht*

KINGS SAUCE PERIGOURDINE: EINE TRÜFFELSAUCE ZUM VERLIEBEN

Diese Trüffelsauce wird Sie begeistern! Kings Sauce Perigourdine basiert auf selbst eingelegten Perigord Trüffeln, Kalbsjus, Gemüse sowie reduziertem Sherry und Madeira. Nicht umsonst gelten die schwarzen Trüffel als besonders hochwertig: Sie verleihen dieser Sauce Perigourdine ihre fein-würzige Aromatik und machen sie zu einem luxuriösen Begleiter zu Fleischgerichten.

KALBSFILET MIT TRÜFFELSAUCE UND MEHR: KINGS SCHNELLE TRÜFFELSAUCE

Trüffel aus dem Glas? Ja, das geht – und überzeugt selbst Sterneköche. Johannes King schwört darauf, eigenhändig Trüffel zu verarbeiten und daraus kreative Produkte zu entwickeln. Für seine Sauce Perigourdine hat King den edlen Perigord Trüffel mit erlesenen Zutaten, wie etwa Portwein, Nussbutter und Kalbsjus, verbunden. So entsteht eine besonders unkomplizierte und schnelle Trüffelsauce, die dennoch höchste Qualität verspricht. Zu Fleischgerichten wie Kalbsfilet ist die Trüffelsauce des Gourmetkochs eine echte Offenbarung – unbedingt probieren!

[Zum Produkt](#)

Zusätzliche Informationen

Perigord Trüffel , Kalbsjus ,reduzierter Sherry und Madeira, Schalotten, Champignons, Nussbutter, Meersalz, Melange Noir