



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Reduced Fat Bechamel Sauce

featuring Dairy-Lo

Formula	% by Weight
Butter	4.88
Flour	5.89
Salt	0.24
Black Pepper	0.07
Whole Milk	84.05
Dairy-Lo	2.50
Water	2.37
Total	100.00

Procedure

- Whisk butter in a saucepan on stove top over medium heat until it is melted.
- Add salt, pepper and flour and continue whisking to make a roux paste.
- In a separate container blend together the **Dairy-Lo**, milk and water.
- Slowly add milk solution to saucepan while continuously whisking.
- Bring to a boil and allow to boil for one minute or until sauce thickens.
- Remove from heat and use immediately.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

BULLETIN # 48
Version # 2.0

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infracting aux droits de propriété intellectuelle.



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Bechamel Sauce

Control

Formula	% by Weight
Butter	9.75
Flour	5.89
Salt	0.24
Black Pepper	0.07
Whole Milk	84.05
Total	100.00

Procedure

- Whisk butter in a saucepan on stove top over medium heat until it is melted
- Add salt, pepper and flour and continue whisking to make a roux paste.
- Slowly add milk to saucepan while continuously whisking.
- Bring to a boil and allow to boil for one minute or until sauce thickens.
- Remove from heat and use immediately.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.