



<i>Salsa Vizcaína</i>	Ingredientes: Pimiento Choricero, Cebolla, Pimiento, Zanahoria, Puerro, Aceite de Oliva Virgen, Ajo, Sal.	Sugerencia: Ideal para acompañar platos con pescados y carnes e incluso pasta.
<i>Salsa Chipirones</i>	Ingredientes: Cebolla, Chipirón (6%), Zanahoria, Pimiento, Puerro, Tinta de Calamar, Aceite de Oliva Virgen, Ajo, Sal.	Sugerencia: resulta perfecta para pescado, huevo, arroz o pasta.
<i>Salsa Pil Pil</i>	Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen, Agua, Bacalao, Xantana, Iota, Sal.	Sugerencia: además del Bacalao puede acompañar otros pescados.
<i>Salsa de Hongos</i>	Ingredientes: Champiñones (49%), Cebolla, Shiitake, (10%), Aceite de Oliva Virgen, Caldo (pollo, cebolla, puerro), Vino, Sal.	Sugerencia: Deliciosa salsa para pescado, carne, arroz.
<i>Salsa Española</i>	Ingredientes: Cebolla, Zanahoria, Tomat, Caldo (ternera, cebolla, puerro), Aceite Oliva Virgen, Vino, Ajo, Sal.	Sugerencia: Acompañante ideal para carnes y pescados

Salsas Bargot, salsas tradicionales de nuestra cocina elaboradas artesanalmente manteniendo todo el sabor casero de nuestras recetas familiares.

Con las salsas Bargot ahorrará tiempo y dinero, manteniendo todo el sabor y la calidad de sus elaboraciones.

Con las salsas Bargot es muy fácil y rápido preparar platos tan apreciados como el bacalao al pil pil, chipirones en su tinta, arroz negro, bacalao al pil pil, albóndigas, caracoles... Platos tan ricos y caseros como los que preparan nuestras madres y abuelas.



Salsas tradicionales elaboradas artesanalmente