

## EC Sauce Hollandaise classique 700 g

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Produktbild</b>    |   |
| <b>Artikelnummer</b>  | 841614  |
| <b>Produktegruppe</b> | Saucen / Delikatesssaucen   |
| <b>Beschreibung</b>   | Edition Culinaire – authentisch raffiniert. Diese moderne Hollandaise, mit etwas Butter zubereitet, zeigt ihre typische Zitronen-Note, wie selbst gemacht, mit Cremiger Paste sehr rasche Zubereitung (2 – 3 Minuten), ideal für à la minute Einsätze.  |
| <b>Informationen</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kann regeneriert werden</li><li>✓ Bain-Marie stabil</li><li>✓ Kann tiefgekühlt werden</li><li>✓ Vegetarisch</li><li>✓ Paste</li></ul>   |
| <b>Zutaten</b>        | <b>Magermilchpulver</b> , Palmfett, modifizierte Maisstärke, Sonnenblumenöl, Speisesalz jodiert, <b>Weizenmehl</b> , <b>Volleipulver</b> (aus Bodenhaltung) 3.0%, Glukosesirup getrocknet, natürliche Aromen (enthält: <b>Milch</b> , <b>Sellerie</b> ), Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Zwiebeln getrocknet 0.6%, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Zucker, Gewürze, Weisswein-Extrakt, Zitronenpulver, Farbstoff (Paprika-Extrakt). |

|                                       |   |                       |
|---------------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Nährwerte</b>                      | 100 g Trockenprodukt enthalten:   |                       |
|                                       | Brennwert   | 2140 kJ               |
|                                       |   | 513 kcal              |
|                                       | Fett  | 34 g                  |
|                                       | gesättigte Fettsäuren   | 17 g                  |
|                                       | Kohlenhydrate   | 39 g                  |
|                                       | Zucker  | 16 g                  |
|                                       | Eiweiss   | 12 g                  |
| Salz                                  | 7.7 g   |                       |
| <b>Zusatzstoffe</b>                   | Die Rezeptur ist frei von<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen</li> <li>- künstlichen Farbstoffen</li> <li>- Konservierungsstoffen</li> <li>- Antioxidationsmitteln</li> </ul>   |                       |
| <b>Allergene und Gluten / Lactose</b> | Gemäss Zutatenliste   |                       |
| <b>Dosierung</b>                      | 200 g Produkt, 200 g Butter, 1 l Wasser   |                       |
| <b>Zubereitung</b>                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Benötigte Menge in heisses Wasser einrühren.</li> <li>2. Aufkochen und Butter beifügen.</li> <li>3. Unter gelegentlichem Umrühren 2 – 3 Minuten leicht kochen lassen.</li> </ol>  |                       |
| <b>Anwendungen</b>                    | Vielseitige Anwendung in der Vegetarischen und Fleischküche.  |                       |
| <b>Ergiebigkeit</b>                   | 700 g = 3.5 l   |                       |
| <b>Haltbarkeit</b>                    | 18 Monate   |                       |
| <b>Lagerung</b>                       | Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!   |                       |
| <b>Verpackung</b>                     | Runddose aus Kunststoff mit Verschlussdeckel.   |                       |
| <b>Verkaufseinheit</b>                | Dose 700 g  |                       |
| <b>Versandeinheit</b>                 | Per Karton  | 6 Dosen               |
|                                       | Lage pro Palette  | 5                     |
|                                       | Pro Palette   | 60 Kartons            |
|                                       | Nettogewicht per Karton   | 4.200 kg              |
|                                       | Bruttogewicht per Karton  | 4.686 kg              |
|                                       | Abmessungen Karton  | 32.4 x 21.9 x 16.0 cm |
| <b>EAN / UPC – Code</b>               | 7610121411574 (Dose) / 07610121952862 (Karton)  |                       |
| <b>Rechtlicher Hinweis</b>            | Die Informationen auf diesem Datenblatt und in den HACO Foodservice Broschüren dienen zur Übersicht. Da die HACO Rezepturen laufend verbessert werden, können Abweichungen zu den Informationen auf dem Produkt vorkommen. In diesem Falle sind die Angaben auf dem Produkt massgebend. |                       |