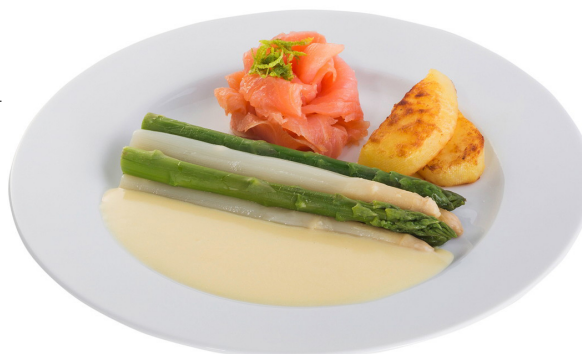


## Produktinformation

### Sauce Hollandaise

Art.Nr.	<b>1031157</b>
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,4 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	96
Ergiebigkeit je VE	12 l
MHD	18 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	490 kJ / 118 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	5,7 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	1,4 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **Eier, Milch einschl. Laktose.**



#### Kostformgebung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input checked="" type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Palmfett, **Butterfett** 16%, modifizierte Stärke, Glukosesirup, **Eigelb**, Meersalz, Zucker, Speisesalz, Hefeextrakt, **Milcheiweiß**, Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Natriumdiacetat, Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan), Säureregulator (Trinatriumcitrat), Aromen, färbendes Lebensmittel (Paprikaextrakt), Maltodextrin, Zwiebeln.

#### Zubereitungsanleitung

Mit einem Schneebesen 240 g Soßenpulver in 1 Liter warmes oder kochendes Wasser kräftig einrühren und aufkochen lassen. Die Soße bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen, dabei öfters umrühren.