

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:		Sauce Hollandaise Paste
Art.-Nr.:	50844	4,0 kg Eimer ergeben 15,0 Liter

Produktbeschreibung:

Sauce Hollandaise wird unter Verwendung ausgesuchter Rohstoffe von bester Qualität hergestellt. Die Saucenpaste enthält alle klassischen Bestandteile einer guten Hollandaise, die Zugabe von Butter ist also nicht nötig.

Verwendungsmöglichkeiten:

Die Sauce Hollandaise lässt sich schnell und zuverlässig zubereiten. In einer modernen Küche darf dieses ausgezeichnete Produkt nicht fehlen. Über den klassischen Spargel und Blumenkohl, aber auch über Schwarzwurzel, Kohlrabi, helle Fleischgerichte und ausgesuchte Fischspeisen ist diese Hollandaise ein besonderes Geschmackserlebnis.

Ein Tipp vom Küchenchef: Mit verschiedenen Zutaten kann man leicht die klassischen Ableitungen einer Hollandaise herstellen.

Zubereitung:

Saucen Paste in kaltes oder kochendes Wasser einrühren und 2 Min. leicht kochen lassen. Die Sauce sollte bei der Zubereitung immer umgerührt werden.

Paste	360 g	810 g	4,0 kg
Wasser	1,0 l	2,3 l	11,1 l
ergeben ca.	1,35 l	3,1 l	15,0 l

Zutaten:

Sonnenblumenöl (ganz gehärtet, ungehärtet), BUTTERPULVER 18 %, MILCHZUCKER, modifizierte Stärke, Dextrose, EIGELBPULVER 4 %, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Aroma, MAGERMILCHPULVER, Gewürzextrakte (Curcuma, Pfeffer, Muskat, Paprika), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure, Curcuma.

Produkt enthält: Ei, Milch

Produktmerkmale: oK, oF, oG, OLV, oR, oHG, J, oP, Gf, Pa, Hfr, PK, CC

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, OLV ovo-lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, PK geeignet für pürierte Kost, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50844	EI	1	kg	4,0	15,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Paste	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	2669 kJ 644 kcal	707 kJ 171 kcal
Fett	55 g	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g	6,9 g
Kohlenhydrate	34 g	8,9 g
davon Zucker	22 g	5,9 g
Eiweiß	3,6 g	1,0 g
Salz	4,0 g	1,1 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 15 Monate

Produktgruppe: 20F Feinschmecker-Saucen

Rezeptur: 10170 vom 08.03.2022