

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Basis für Buttersauce à la Hollandaise

**Art.-Nr.:** 50845 1/2 Dose ergeben 2,4 Liter

### **Produktbeschreibung:**

Die Basis für Buttersauce à la Hollandaise zeichnet sich durch eine Reihe hochwertiger Zutaten, wie Volleipulver, Milchpulver ausgesuchte Gewürze aus. Durch die Hinzugabe von Butter oder Margarine erhält man die vielseitig einsetzbare klassische Hollandaise für gehobene Gerichte.

### **Verwendungsmöglichkeiten:**

Die Hollandaise wird besonders gern für Spargel, Artischocken, Blumenkohl, Schwarzwurzeln, helle Fleisch- und Fischgerichte verwendet.

Ein Tipp vom Küchenchef: Die Hollandaise eignet sich auch sehr gut zum abwandeln zu diversen Speziaisaucen wie Bernais-, Malteser-, Kaviar- oder Diablosauce.

### **Zubereitung:**

Saucen-Basis in kalte Milch einrühren. Unter Rühren aufkochen. Sauce von der Kochstelle nehmen und Butterstückchen einrühren - fertig. Heiß servieren.

Pulver	30 g	210 g
Milch	250 ml	1,75 l
Butter	97,5 g	700 g
ergeben ca.	350 ml	2,4 l
Portionen ca.	3 - 4	24

### **Zutaten:**

Maltodextrin, modifizierte Stärke, VOLLEIPULVER, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Sonnenblumenöl (ungehärtet), Curcuma-Extrakt, Glukosesirup, Hefeextrakt, Säuerungsmittel Citronensäure, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Zucker, Maltodextrin), natürliches Aroma (enthält MILCH).

### **Produkt enthält:**

Ei, Milch  
Kann Spuren enthalten: Soja, Sellerie, Senf

### **Produktmerkmale:**

oK, oF, oG, OLV, oR, oHG, J, oP, Gf, CC

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, 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, CC Cook & Chill geeignet

### **Gebinde:**

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50845	DS	1	DS	210 g	2,4 l

### **Nährwerte:**

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1671 kJ	1211 kJ
	397 kcal	293 kcal
Fett	14 g	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g	16 g
Kohlenhydrate	60 g	8,6 g
davon Zucker	4,0 g	3,9 g
Eiweiß	6,9 g	3,1 g
Salz	13,3 g	1,2 g

### **Mindesthaltbarkeit:**

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

### **Produktgruppe:**

20F Feinschmecker-Saucen

### **Rezeptur:**

20938 vom 22.09.2023