

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Basis für Sauce Hollandaise
Art.-Nr.: 54982 1/2 Dose ergeben 2,8 Liter

Produktbeschreibung:

Ein Basisprodukt das mit Rohstoffen aus besten Bio-Anbaugebieten hergestellt wurde.

Verwendungsmöglichkeiten:

Mit Zitronensaft, frischen Kräutern, Tomatenmark usw. kann man die bekannten Abwandlungen dieser Sauce nach individuellem Geschmack vollenden.

Ein Tipp vom Küchenchef: Diese Sauce wird noch feiner und cremiger, wenn ein Teil Wasser durch Milch ersetzt wird.

Zubereitung:

30 g (2 gehäufte Esslöffel) Saucenpulver mit dem Schneebesen in 1/4 Liter lauwarmes Wasser einrühren. Zum Kochen bringen und unter häufigem Umrühren 5 Minuten leicht kochen. Von der Kochstelle nehmen und 125 g Butterstückchen einrühren - fertig. Heiß servieren

Pulver	120 g	210 g
Wasser	1 l	1,75 l
Butter	500 g	875 g
ergeben ca.	1,6 l	2,8 l

Zutaten:

Stärke*, HÜHNEREIEIGELBPULVER*, MAGERMILCHPULVER*, Meersalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel Citronensäure.

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Produkt enthält: Ei, Milch

Produktmerkmale: B, OLV, oR, oHG, MS, oP, Gf, Hfr

B Bio zertifiziert, OLV ovo-lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, MS mit Meersalz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54982	DS	1	DS	210 g	2,8 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1617 kJ	1077 kJ
	385 kcal	261 kcal
Fett	16 g	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,1 g	16 g
Kohlenhydrate	42 g	3,3 g
davon Zucker	12 g	1,1 g
Eiweiß	17 g	1,5 g
Salz	13,9 g	1,0 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

20BZ Saucen BIO Fritz Busch

Rezeptur:

20488 vom 07.09.2010



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft /
Nicht-EU-Landwirtschaft