



Basis Sauce Hollandaise Professional 1 kg Knorr

Trockene Basismischung zur Herstellung einer Sauce Hollandaise.

Produkt	155910	Erhältliche Einheiten	DS, KT 6DS
Nettofüllmenge	1000 g	Marke	Knorr

Produktbeschreibung

- Ideale Ausgangsbasis für alle Buttersaucen-Klassiker - Ideal zu Fleisch, Fisch und Gemüse, besonders zu Spargel - Zugabe von Butter nötig

Inhaltsstoffe

34% BUTTER getrocknet, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, 7,5% EIGELBPULVER, jodiertes Speisesalz, Weißweineextrakt, Stärke, Speisesalz, Aromen (mit GERSTE), Palmöl, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze, Hefeextrakt. Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, HAFER, SOJA, SELLERIE und SENF enthalten.

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Eier
Milch

In Spuren enthaltene Allergene

Soja
Sellerie
Senf

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegetarisch

Aufbewahrungshinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Trockenmischung zur Herstellung einer Sauce Hollandaise

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~2.270 kJ (542 kcal)
Kohlenhydrate	~ 40 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 6,6 Gramm
Ballaststoffe	~ 0,6 Gramm
Fett	~ 39 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 25 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 7 Gramm
Salz	~ 9,1 Gramm