

## PRODUKTSPEZIFIKATION



<b>Produktbezeichnung:</b>		<b>Sauce Hollandaise Paste</b>
<b>Art.-Nr.:</b>	50844	4,0 kg Eimer ergibt 15 Liter
	50849	810 g Dose ergibt 3,1 Liter
	50842	1,8 kg Box ergibt 6,8 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:

Sauce Hollandaise 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	1,8 kg	4,0 kg
Wasser	1,0 l	2,3 l	5,0 l	11,1 l
ergeben ca.	1,35 l	3,1 l	6,8 l	15,0 l

### Zutaten:

Palmfett (ungehärtet), *Butterpulver* 19 %, *Milchzucker*, modifizierte Stärke, Dextrose, *Hühnereigelbpulver* 4,2 %, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Aroma, *Milchweiß*, Gewürzextrakte (Curcuma, Pfeffer, Muskat, Paprika), *Magermilchpulver*, Säuerungsmittel Citronensäure.

**Produkt enthält:** Milch, Ei

### Produktmerkmale:

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

oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff Zulassungs VO), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, OLV ovo lacto vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn und Geflügel, J Jodsalz, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr Hefefrei, PK geeignet für pürierte Kost, CC Cook & Chill geeignet

### Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
50844	Eimer	1	kg	4,0	15,0 l
50849	Ds	1	Ds	810g	3,1 l
50842	Box	1	kg	1,8	6,8 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	2684 kJ 648 kcal	710 kJ 172 kcal
Fett:	56 g	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	27 g	7,3 g
Kohlenhydrate	32 g	8,5 g
davon Zucker	20 g	5,4 g
Eiweiß	4,2 g	1,1 g
Salz	4,1 g	1,1 g

### Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 15 Monate

### Produktgruppe:

23F Feinschmecker-Saucen

### Rezeptur:

10170 vom 04.05.2016