

Sauce Hollandaise

Pastös

Die Sauce Hollandaise von Herby ist vielfältig zu verwenden, schmeckt würzig und bleibt stabil im Bain Marie. **Tipp:** Überbacken Sie nach Herzenslust Gemüse, Fleisch und Fisch aller Art mit dieser Sauce.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie das Produkt in warmes Wasser ein und lassen es unter Rühren aufkochen. Anschließend bei schwacher Hitze ca. eine Minute köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Ei, Milch, Sellerie



FÜLLMENGE

5 kg = 14 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

360 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 170

**ANGENEHM
CREMIG**

