

Sauce Hollandaise

Granuliert

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

Geben Sie 260 g in einen Liter kochendes Wasser und lassen Sie es unter Rühren aufkochen. Anschließend bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Ei

Es können Spuren von Gluten, Soja, Sellerie und Sulfid enthalten sein.



FÜLLMENGE

8 kg = 38 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

260 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 189

**ALLROUND
TALENT**

