

Sauce Hollandaise - Prête à l'emploi

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

Réf. : 10SL85

Sauce liquide.

Ingrédients : Eau, huile de soja et maïs, beurre (4%), vin blanc, amidon modifié, farine de riz, sucre, sel, jaune d'oeuf (1%), jus de citron, émulsifiant (E472e), sauce Worcester (eau, vinaigre, sucre, sel, moutarde, épices, colorant : caramel E150c, épaississant : gomme guar, arôme), stabilisants : E450iii, gomme xanthane, gomme guar, oignon, exhausteur de goût : E621, curcuma, arômes (dont soja et lait), vinaigre de vin blanc, colorants (bêta-colorant et extrait de paprika), sauce soja poudre, extrait de levure, extrait de plantes aromatiques et d'épices. - Allergènes : produit à bas de lait- lactose, moutarde, gluten-blé, soja et oeuf. Traces : blé, oeuf, poisson, crustacés, fruits à coques, moutarde, sulfites, céleri, sésame, soja et lait.

Suggestion :

Mode d'emploi : Verser le contenu de la brique dans une casserole et réchauffer à petit feu, sans porter à ébullition pendant quelques minutes. Remuer de temps en temps.

Conservation : DLUO Garantie client : 4 mois. Conservation à température ambiante et au sec. Après ouverture, nous vous recommandons de conserver au réfrigérateur la sauce restante et de l'utiliser dans les 48h. La sauce non utilisée peut être surgelée dans un récipient adapté.

Dosage : Prêt à l'emploi.

Conditionnement : Brique de 1L.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Valeur énergétique: 670kj / 162kcal

Protides: 0.7g

Glucides: 7g

Lipides: 14.3g

Sodium: 0.65g

Fibres: 0.3g

Autres parfums :

