

## Sauce Hollandaise

Traditionnel - Potages - Sauces - Fonds - Sauces

**Réf.** : 10SA85

### Préparation déshydratée pour sauce hollandaise

#### Ingrédients :

Farine de froment (**blé**), sirop de glucose, matière grasse végétale hydrogénée (coprah), fécule de pomme de terre, sel, jaune d'**œuf** déshydraté, épice et aromates, poudre au beurre (émulsifiant : E471) ( **lait**), arômes naturels, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, protéines de **lait**, acidifiant : acide citrique, colorant : beta-carotène.

**Suggestion** : Pour accompagner vos poissons

**Mode d'emploi** : Diluer la poudre dans la quantité d'eau tiède nécessaire. Porter à ébullition 2 minutes en agitant doucement. Ajouter du beurre ramoli en fin de cuisson.

**Conservation** : Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'air et de la lumière. DDM : 18 mois à température ambiante. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**Dosage** : 130g à 160g de préparation pour 1 litre d'eau.

**Conditionnement** : Boîte de 800g. Carton de 6 boîtes.

#### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	432,24 kcal 1806,74 kJ
Matières grasses	18,74 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	55,66 g
dont sucres	2,73 g
Protéines	7,09 g
Sel	9,41 g

#### Autres parfums :

