

KNORR Basis für Sauce Hollandaise



Artikelnummer 7499
EAN Code DU 9000275749919
Verpackung 6 x 1 kg



Eigenschaften

Voller Geschmack mit feiner Butternote. Eine ideale Ausgangsbasis für verschiedene Buttersaucen-Klassiker der gehobenen Küche.

Zubereitung

- 2 kg Butter verflüssigen.
- Packungsinhalt mit dem Schneebesen in die flüssige Butter einrühren und mit 10 Liter Milch (3,5%) aufgießen.
- Unter ständigem, käftigem Rühren zum Kochen bringen.
- Unter öfterem Umrühren ca. 1 Minute kochen lassen.

Zutaten

Stärke, 27% Eigelb, jodiertes Speisesalz, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Zwiebeln, Zucker, Weißweinextrakt, Curcuma, Paprikaaromaextrakt.

Ergiebigkeit

Butter Produkt Milch ergibt zubereitet Sauce

200g	100g	1l	1,2l
2000g	1000g	10l	12l

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

Produktvorteile

- Abgerundeter Geschmack mit feiner Butternote. Kein Frischei notwendig!
- Einfache und schnelle Zubereitung. Gratinierfähig.
- Buttermenge nach Belieben variierbar.

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	1.900,00 kJ
Brennwerte kcal	450,00 kcal
Eiweiß	12,00 g
Kohlenhydrate	47,00 g
davon Zucker	8.000,00 mg
Fett	22,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	10.000,00 mg
Ballaststoffe	0,50 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.