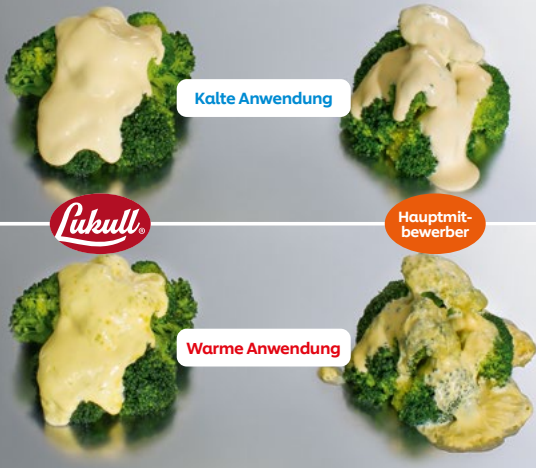




„Meine Hollandaise muss von höchster Qualität und jederzeit einsetzbar sein.“

**Die Nr.1 – beliebter
Geschmack und
Stabilität in jeder
Anwendung.**



Jederzeit höchste Stabilität

DEINE VORTEILE IM ÜBERBLICK

NR. 1

Nr. 1 in Deutschen Profi-Küchen**



Sofort einsatzbereit



Kein Gerinnen und Verklumpen



Perfekte Konsistenz



Zum Nappieren von Gemüse und Binden von Cremesuppen



Lange Warmhaltbarkeit und Take-Away-fähig



Lukull Sauce Hollandaise

Bestell-einheiten



12 × 250 ml **TE**
Art.-Nr.: 7404



10 × 1 l **TE**
Art.-Nr.: 7402



1 × 5 l **BIB**
Art.-Nr.: 7405

Zutaten

50 % pflanzliche Öle (Palm, Raps), Trinkwasser, entrahmte MILCH, 5 % EIGELB, Speisesalz, Zucker, Säuerungsmittel (Milchsäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Aromen (mit MILCH, SELLERIE), Dextrose. Kann Spuren von Gluten enthalten. Pasteurisiert.



***o.d.z.:** Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. **Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur:** Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. **Ohne MSG laut Rezeptur:** Ohne rezeptorischen Zusatzstoff des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

**Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Buttersaucen flüssig.

Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, YTD Mai 2020