

LUKULL Sauce Hollandaise



Artikelnummer 7403
EAN Code CU 4000492003738
EAN Code VS 4000492053719



Beschreibung

Sofort einsetzbare Sauce, hergestellt mit pflanzlichen Fetten. Zart und cremig wie ihr klassisches Vorbild. Die feine Ergänzung zu Gemüse, Fleisch oder Fisch.

- Gerinnt nicht und ist kochstabil (auch kein Verklumpen)
- Frischer, abgerundeter Geschmack - wie hausgemacht
- Hochwertige Inhaltsstoffe bester Qualität
- Ohne Konservierungsstoffe
- Typisch sämige Konsistenz
- Verwendbar als Endprodukt (nur erhitzen) oder individuell zu variieren
- Lange Warmhaltestabilität - keine Herstellung "à la minute" notwendig.

Zutaten

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

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil

Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz von glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ODZ):

Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfitverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

Zutaten mit allergenem Potential

- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch / Milchprodukte (einschliesslich Laktose)
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

| Name | 100g enth- alten | 100ml enth- alten | pro 100g zube- reitet | pro 100ml zube- reitet | pro Porti- on** | %* pro Porti- on |
|-----------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------------|---------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Energie (Kilojoule) | 2000 kJ | 1900 kJ | 2000 kJ | 1900 kJ | 1900 kJ | 23 % |
| Energie (Kilokalorien) | 480 kcal | 460 kcal | 480 kcal | 460 kcal | 460 kcal | 23 % |
| Fett | 51 g | 50 g | 52 g | 50 g | 50 g | 71 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 17 g | 17 g | 17 g | 17 g | 17 g | 85 % |
| Kohlenhydrate | 2 g | 2 g | 2 g | 2 g | 2 g | <1 % |
| davon Zucker | 2 g | 1,5 g | 2 g | 1,5 g | 1,5 g | 2 % |

| | | | | | | |
|---------------|------------|------------|--------|--------|--------|------|
| Ballaststoffe | < 0,5 g | < 0,5 g | 0,2 g | 0,2 g | 0,2 g | |
| Eiweiß | 1,5 g | 1,5 g | 1,5 g | 1,5 g | 1,5 g | 3 % |
| Salz | 0,83 g | 0,81 g | 0,79 g | 0,77 g | 0,77 g | 14 % |

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 10 Portionen)

Ergiebigkeit

| Produktmenge |
|--------------|
| 1,0 Liter |

Zubereitung

Sofort einsatzbereit.

Nur erhitzen - fertig!

Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise können Sie sofort einsetzen oder als Grundsauce für Ihre kreativen Saucen benutzen.

- Direkt zu Spargel, Fleisch oder Fusch
- Als Basis für klassische Ableitungen
- Zum Gratинieren und Glacieren
- Zum Vollenden von eigenen Saucen

Für alle Anwendungen inklusive Salamander, Mikrowelle und Bain Marie.

Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise ist für Kaltanwendungen geeignet.

Lagerhinweis

Beste Lagertemperatur von + 6°C bis +18° C. Geöffnet 3 Tage im Kühlschrank haltbar.

Tipps

Als Sauce und zum Überbacken von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie als Dip.

Gebinde- und Logistikinformationen

| Bezeichnung | Verbrauchereinheit | Verpackungseinheit | Transporteinheit |
|-------------|--------------------|--------------------|------------------|
| EAN | 4000492003738 | 4000492053719 | 8722700306160 |

| | | | |
|------------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| Maße L/H/B in mm | 63 x 167 x 94 | 800 x 1003 x 606 | 1200 x 1153 x 800 |
| Volumen in M3 | 0.001 | 0.486 | 1.107 |
| Gewicht (brutto) in kg | 1 | 331.217 | 687.434 |
| Gewicht (netto) in kg | 0.973015873015873 | 306.5 | 613 |

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.