

Premium Sahne-Saucen für höchsten Genuss!



unungsfrei
ekarten!

Daten & Fakten

Bilddatenbank /
Produktabbildungen:
www.frischli.de
☛ Produkte

- Für höchste Convenience-Ansprüche: standstabil und gelingsicher
- Ungekühlt lange haltbar – optimal zur Bevorratung
- Durch seine spezielle Erhitzung ist das Produkt ungekühlt lagerbar und erfüllt in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit.

Sauce Hollandaise Klassik	Sauce Hollandaise Cullus	Gratin-Sauce	Sauce Béarnaise	Bourbon-Vanille Sauce	Vanilla-Sauce	Schoko-Sauce
Inhalt: 1/1 Liter GTIN: 4045500012050 Art-Nr.: 1204	Inhalt: 1/1 Liter GTIN: 4045500012098 Art-Nr.: 1209	Inhalt: 1/1 Liter GTIN: 4045500012036 Art-Nr.: 1203	Inhalt: 1/1 Liter GTIN: 4045500012067 Art-Nr.: 1206	Inhalt: 1/1 Liter GTIN: 4045500012081 Art-Nr.: 1208	Inhalt: 1/1 Liter GTIN: 4045500012029 Art-Nr.: 1202	Inhalt: 1/1 Liter GTIN: 4045500012005 Art-Nr.: 1200

Restlaufzeit: 12 Wochen

Sauce Hollandaise Klassik Tray 12 x 1/1 Liter 12,6 kg Brutto-Gewicht B x T x H (mm) = 200 x 385 x 170 GTIN: 4045500512048	Sauce Hollandaise Cullus Tray 12 x 1/1 Liter 12,6 kg Brutto-Gewicht B x T x H (mm) = 200 x 385 x 170 GTIN: 4045500512093	Vanilla Sauce Tray 12 x 1/1 Liter 12,6 kg Brutto-Gewicht B x T x H (mm) = 200 x 385 x 170 GTIN: 4045500512024	Sauce Béarnaise Tray Gratin-Sauce Tray Schoko-Sauce Tray 6 x 1/1 Liter 6,5 kg Brutto-Gewicht B x T x H (mm) = 198 x 198 x 170
--	---	--	---

Palette
**Sauce Hollandaise Klassik
Sauce Hollandaise Cullus
Vanilla Sauce**

864 x 1/1 Liter pro Euro-Palette
6 Lagen à 12 Trays
B x T x H (mm) = 1200 x 800 x 1150

432 x 1/1 Liter pro 1/2 Chep-Palette
6 Lagen à 6 Trays
B x T x H (mm) = 800 x 600 x 1150

216 x 1/1 Liter pro 1/4 Chep-Palette
6 Lagen à 3 Trays
B x T x H (mm) = 600 x 400 x 1150

Palette
**Sauce Béarnaise
Gratin-Sauce
Schoko-Sauce**

864 x 1/1 Liter pro Euro-Palette
6 Lagen à 24 Trays
B x T x H (mm) = 1200 x 800 x 1150

432 x 1/1 Liter pro 1/2 Chep-Palette
6 Lagen à 12 Trays
B x T x H (mm) = 800 x 600 x 1150

216 x 1/1 Liter pro 1/4 Chep-Palette
6 Lagen à 6 Trays
B x T x H (mm) = 600 x 400 x 1150



Förderkreis-
mitglied



frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum
Telefon 05037 / 301-0
Telefax 05037 / 301-120
E-Mail: info@frischli.de
www.frischli.de



Premium Sahne-Saucen für höchsten Genuss!

- Sahne-Saucen auf höchstem Niveau
- Cook and Chill geeignet
- Beste Wärme- und Standstabilität
- Ungeöffnet = ohne Kühlung bis zu 12 Wochen haltbar
- Alle frischli Saucen sind kennzeichnungsfrei auf Speisekarten

Sauce Hollandaise Klassik

- Feiner Buttergeschmack
- Zu Spargel und feinem Gemüse, Fleisch und zartem Fisch
- Gefrier- und taustabil



Sauce Hollandaise Cullus

- Vollmundig würzig mit reinem Pflanzenöl
- Neben Spargel optimal zu pikanten Speisen, deftigem Gemüse oder Fleisch
- Ideal zum Überbacken
- Säurestabil



Sauce Béarnaise

- Nach Originalrezeptur mit Estragon und Kerbel
- Für alles Kurzgebratene, pikantes Gemüse und Fisch
- Auch bei längeren Standzeiten bleibt die hervorragende Qualität erhalten
- Gefrier- und taustabil



Gratin-Sauce

- Köstlich abgeschmeckt mit mild würzigem Käse
- Für herzhaftes Gratins aus Kartoffeln, Gemüse oder Nudeln



Bourbon-Vanille Sauce

- Echtes Bourbon Vanillearoma für besten Geschmack und Sahne für feine Cremigkeit
- Zu Apfelstrudel, Pudding, Germknödeln und Kuchen
- Kalt oder warm ein Genuss
- Geschmack und Konsistenz bleiben auch bei längeren Warmhaltezeiten voll erhalten



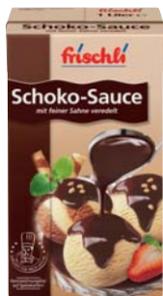
Vanilla-Sauce

- Zartes Vanillearoma für besten Geschmack und Sahne für feine Cremigkeit
- Zu Rote Grütze, Pudding und Götterspeise
- Kalt oder warm servierfähig
- Geschmack und Konsistenz bleiben auch bei längeren Warmhaltezeiten voll erhalten



Schoko-Sauce

- Kakao und Sahne lassen den milden Vollmilchschokoladen-Geschmack entstehen
- Köstlich zu Eis, Pfannkuchen, Früchten und Pudding
- Typische schokobraune Farbe und durch hohen Sahneanteil eine besonders cremige Konsistenz



Produktangaben	Sauce Hollandaise Klassik	Sauce Hollandaise Cullus	Sauce Béarnaise	Gratin-Sauce	Bourbon-Vanille	Vanilla-Sauce	Schoko-Sauce
Brennwert*	1027 kJ (249 kcal)	1806 kJ (439 kcal)	1027 kJ (249 kcal)	788 kJ (190 kcal)	719 kJ (172 kcal)	683 kJ (163 kcal)	840 kJ (201 kcal)
Fett*	24,7 g	48,0 g	24,8 g	16,1 g	10,9 g	9,6 g	9,3 g
davon gesättigte Fettsäuren*	16,2 g	3,7 g	16,2 g	9,6 g	7,3 g	6,5 g	6,2 g
Kohlenhydrate*	4,6 g	0,9 g	4,3 g	6,3 g	15,9 g	16,4 g	25,1 g
davon Zucker*	2,4 g	0,9 g	2,5 g	5,0 g	12,6 g	13,0 g	19,0 g
Eiweiß*	1,9 g	0,8 g	2,0 g	4,9 g	2,9 g	2,9 g	3,5 g
Salz*	1,3 g	0,3 g	1,2 g	1,0 g	0,2 g	0,2 g	0,2 g
Zutaten	Sahne (58 %), Wasser, Zitronensaft, modifizierte Stärke, Würzmittel (enthält Soja), Weißweinessig, Volleipulver, Butter (1 %), Jodsalz, Emulgator E 472 e, Verdickungsmittel Xanthan, Zucker, Aroma, Säuerungsmittel Milchsäure, Gewürze, färbendes Pflanzenkonzentrat (Curcuma, Paprika).	Pflanzliches Öl, Wasser, Eigelb, Magermilchpulver, Zucker, Salz, Aroma (enthält Sellerie), Verdickungsmittel Xanthan, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel Milchsäure.	Sahne (58 %), Wasser, Weißweinessig, modifizierte Stärke, Zitronensaft, Volleipulver, Butter (1 %), Salz, Gewürzextrakt (enthält Sellerie & Senf), Emulgator E 472 e, Zucker, Verdickungsmittel Xanthan, Aroma, Hefeextrakt, Gewürze, Dextrose, Pflanzenfett gehärtet, Säuerungsmittel Milchsäure & Zitronensäure, Säureregulator Calciumlactat, Karamellzuckersirup, färbendes Pflanzenkonzentrat (Curcuma, Paprika). Kann Spuren von Sellerie und Soja enthalten.	Sahne (80 %), Käse (8,5 %), Magermilchpulver, Aroma, modifizierte Stärke, Gemüsefond (enthält Sellerie), Jodsalz, Würzmittel, Emulgator E 472e, Gewürze, Säureregulatoren Natriumcarbonat und Calciumcarbonat, Verdickungsmittel Xanthan und Guarkernmehl, Zucker, Hefeextrakt.	Sahne, Zucker, modifizierte Stärke, Bourbonvanille-Extrakt, Glukosesirup, Emulgator E 471, natürliches Aroma, Salz, gemahlene Vanilleschoten, Verdickungsmittel Carrageen, färbendes Pflanzenkonzentrat (Curcuma, Paprika).	Sahne (87 %), Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Emulgator E 471, Aroma, Verdickungsmittel Carrageen, färbendes Pflanzenkonzentrat (Curcuma, Paprika).	Sahne (77 %), Zucker, Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver (2,2 %), modifizierte Stärke, 1,9 % Schokoladenpulver (Kakaopulver, Zucker), Emulgator E 471, Verdickungsmittel Carrageen, Aroma, Salz.
Zubereitung	Erwärmen in Mikrowelle oder Topf	Erwärmen im Topf	Erwärmen in Mikrowelle oder Topf	Über vorbereitete Zutaten geben und überbacken	Kalt oder warm servierfertig	Kalt oder warm servierfertig	Kalt oder warm servierfertig
Ergiebigkeit	Je nach Verwendung	Je nach Verwendung	Je nach Verwendung	Für ca. 1,5 kg Kartoffeln pro Liter	15 – 20 Portionen pro Liter	15 – 20 Portionen pro Liter	15 – 20 Portionen pro Liter

* durchschnittlich pro 100 g/100 ml



Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten!