

Sauce Hollandaise

klassisch oder würzig



Sauce Hollandaise

Qualität für jeden Geschmack

- ✓ Cook and Chill geeignet
- ✓ Beste Wärme- und Standstabilität
- ✓ Ungeöffnet = ohne Kühlung bis zu 12 Wochen haltbar
- ✓ Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten

HACCP- und Qualitätsgarantie:
 Diese Rezeptur wurde exklusiv für die hohen Ansprüche der professionellen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und von Küchenmeistern getestet. Durch seine spezielle Erhitzung ist das Produkt ungekühlt lagerbar und erfüllt in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit. Nach dem Öffnen bitte bei + 8 °C lagern und innerhalb von 1-2 Tagen verwenden.

T. Winkelmann
 Dr. Timo Winkelmann
 Qualitätssicherung frischli Milchwerke

Daten & Fakten



Sauce Hollandaise Klassik
 Inhalt: 1/1 Liter
 EAN: 4045500012050
 Art-Nr.: 1204



Sauce Hollandaise Cullus
 Inhalt: 1/1 Liter
 EAN: 4045500012098
 Art-Nr.: 1209

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
 EAN: 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
 EAN: 4045500512093



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

Sauce Hollandaise Cullus Palette
 864 x 1/1 Liter pro Euro-Palette
 6 Lagen à 12 Trays
 B x T x H (mm) = 1200 x 800 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
 EAN: 4045500612045
 Art-Nr.: 11204

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
 EAN: 4045500612090
 Art-Nr.: 11209



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



...nungsfrei
 ...speisekarten!

Sauce Hollandaise

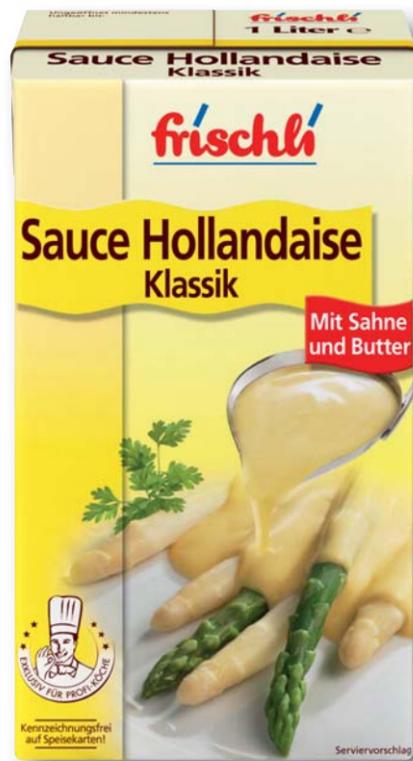
klassisch oder würzig

Die frischli Hollandaise Saucen bieten für die unterschiedlichen Geschmacksvorlieben das ideale Produkt. Ob klassisch mit einer feinen Weißweinessig-Butternote oder vollmundig-würzig mit reinem Pflanzenöl, erhält der Koch beste Rezepturen auf höchstem Niveau.



frischli Sauce Hollandaise Klassik erhält ihren typisch frischen Geschmack durch feinen Weißweinessig und einen Schuss Zitrone. Abgerundet mit bester Sahne und Butter, passt sie ideal zu Spargel, edlem Gemüse und zartem Fisch.

frischli Sauce Hollandaise Cullus aus reinem Pflanzenöl zeichnet sich durch ihre besonders ausgewogene und vollmundige Würze aus. Neben Spargel ist sie optimal zu pikanten Speisen, deftigem Gemüse oder kräftigem Fleisch.



Sauce Hollandaise Klassik

- Feine Weißweinessig-Butternote
- Gefrier- und taustabil



Sauce Hollandaise Cullus

- Vollmundig würzig mit reinem Pflanzenöl
- Ideal zum Überbacken



Produktangaben	Sauce Hollandaise Klassik	Sauce Hollandaise Cullus
Brennwert*	1062 kJ (257 kcal)	1943 kJ (472 kcal)
Eiweiß*	1,8 g	1,4 g
Kohlenhydrate*	5,2 g	1,9 g
Fett*	25,5 g	51,0 g
Zutaten	Sahne (58 %), Wasser, Zitronensaft, modifizierte Stärke, Würzmittel (enthält Soja), Weißweinessig, Volleipulver, Butter (1 %), färbendes Lebensmittel (rotes Palmöl, Paprikaextrakt), Jodsatz, Emulgator E 472 e, Verdickungsmittel Xanthan, Zucker, Aroma, Säuerungsmittel Milchsäure, Gewürze.	Pflanzliches Öl, Wasser, Eigelb, Magermilchpulver, Zucker, Salz, Aroma (enthält Sellerie), Verdickungsmittel Xanthan, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel Milchsäure.
Zubereitung	Erwärmen in Mikrowelle oder Topf	Erwärmen im Topf

* durchschnittlich pro 100 ml



Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten!