

# Sauce Hollandaise

**Granuliert**

Die Sauce Hollandaise von Herby ist vielfältig zu verwenden, schmeckt würzig und bleibt stabil im Bain Marie. **Tipp:** Überbacken Sie nach Herzenslust Gemüse, Fleisch und Fisch aller Art mit dieser Sauce.

## ZUBEREITUNG

Geben Sie 260 g in einen Liter kochendes Wasser und lassen Sie es unter Rühren aufkochen. Anschließend bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine

**Allergene:** Milch, Ei

*Es können Spuren von Gluten, Soja, Sellerie und Sulfid enthalten sein.*



FÜLLMENGE

**8 kg = 38 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**260 g : 1 Liter**



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

**ART.-NR. 189**

**ALLROUND  
TALENT**

