



## Knorr Basis für Sauce Hollandaise 1kg

Trockene Basismischung zur Herstellung einer Sauce Hollandaise.

Produkt	<b>155449</b>	Erhältliche Einheiten	<b>DS, KT 6DS</b>
Nettofüllmenge	<b>1000 g</b>	Marke	<b>Knorr</b>

### Produktbeschreibung

Voller Geschmack mit feiner Butternote. Eine ideale Ausgangsbasis für verschiedene Buttersaucen-Klassiker der gehobenen Küche.

### Inhaltsstoffe

Stärke, 27% EIGELB, jodiertes Speisesalz, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Zwiebeln, Zucker, Weißweineextrakt, Curcuma, Aromen. Kann Spuren von Gluten, Milch und Sellerie enthalten.

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Eier

#### In Spuren enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide  
Milch  
Sellerie

### Merkmale / Ernährungshinweise

Vegetarisch

### Aufbewahrungshinweis

Bei Entnahme von Teilmengen die wiederverschlossene Packung kühl und trocken lagern.

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Trockene Basismischung zur Herstellung einer Sauce Hollandaise.

### Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
<b>Energie</b>	-880 kJ (210 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 48 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 2 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	~ 0,8 Gramm
<b>Fett</b>	~ 16 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 5 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 13 Gramm
<b>Salz</b>	~ 15 Gramm