Sauce Hollandaise +/-1kg

Réf : **13707**

Fournisseur : CUISINE SOLUTIONS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 5 poches	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	eau 46.2%, CREME 23.4% (CREME, stabilisant : carraghénanes), BEURRE 17.6% base sauce hollandaise 7% (amidon modifié, LACTOSE et protéines de LAIT, maltodextrine, poudre de LACTOSERUM, sel, jaune dOEUF en poudre, protéines de LAIT, acidifiant : acide citrique, arôme naturel, colorant : riboflavine, extrait de citron), jus de citron, sel, épaississant : gomme xanthane, piment de cayenne
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Conditionnement sous-vide Absence d'OGM
Allergènes	lait et produit à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : céréales contenant du gluten, poisson, mollusque, crustacés, moutarde, soja, sulfites, céleri, sésames, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	9 jours entre 0 et +4°C poche fermée hermétiquement
Recommandations de mise en oeuvre	1 minutes au micro-ondes 5 minutes à 85°C au bain marie 5 minutes à 85°C au four

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 989	Énergie (kcal) : 239	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 6.6	Dont en sucres (g) : 2.6	Protéines (g) : 1.5
Matières grasses (g) : 23	Dont en acides gras saturés (g) : 16	Sel (g) : 1.3