



## Sauce Hollandaise +/-1kg

Réf: 13707

Fournisseur: CUISINE SOLUTIONS

Conditionnement	Carton de 10 poches		Carton de 10.000 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 conditionné 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

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