

Produktpass

Stand:

04.2025

Bezeichnung des Lebensmittels:

Basis für Sauce Hollandaise

Zutatenverzeichnis:

Maltodextrin, Stärke, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), TROCKENMILCHERZEUGNIS, 6,7% EIGELB, Aromen, Zwiebelpulver, Zucker, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Muskatnuss, Gewürzextrakt, Verdickungsmittel Xanthan, Säuerungsmittel Citronensäure. Kann enthalten: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE, SENF, SOJA.

Nettofüllmenge:

600 g

Aufbewahrungs-/Verwendungshinweise:

Trocken und lichtgeschützt lagern

Anschrift des Lebensmittelunternehmers:

Nestlé Deutschland AG 60523 Frankfurt am Main

Ursprungsland oder Herkunftsort:

Deutschland

Gebrauchsanleitung:

1. Packungsinhalt 600 g in 1,5 Liter Milch glatt anrühren. 3,5 Liter Milch aufkochen. 2. Angerührte Masse zugeben und unter Rühren aufkochen. 3. Energie abstellen. 1 kg Butter nach und nach unterrühren. Dosierung: 120g für 1 Liter Milch und 200g Butter

Nährwertinformationen	je 100 g
Energie	1580/374 kJ/kcal
Fett	6,1 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	2,2 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	47,1 g
davon	
- Zucker	8,1 g
- mehrwertige Alkohole	g
- Stärke	g
Ballaststoffe	<0,5 g
Eiweiß	4,9 g
Salz	8,5 g
Vitamine und Mineralstoffe	