

## Mélange pour sauce hollandaise

### DESCRIPTION

Le produit déshydraté est une poudre jaune. Le produit final, est une sauce lisse et brillante de couleur jaune.

### UTILISATION

Utiliser avec saumon, légumes, œufs, poissons ou comme base pour sauces haut de gamme telles Bénaise, Maltaise, Choron ou Paloise.

### PRÉPARATION

Pour préparer 450 ml de sauce hollandaise, faire fondre 150 g de margarine à feu doux. Retirer du feu et incorporer 80 g de mélange pour hollandaise puis 300 ml d'eau froide. Remettre sur le feu et cuire jusqu'à la première ébullition. Remuer constamment durant la cuisson. Pour préparer 4.5 L de sauce hollandaise, suivre les directives précédentes et utiliser 1.5 kg de margarine, 800 g de mélange pour sauce et 3 L d'eau froide.

### INGRÉDIENTS

Substances laitières modifiées, farine de blé, amidon de maïs modifié, huile de palme, glutamate monosodique, huile de canola, protéines de blé hydrolysées (soya), extrait sec de sirop de maïs, sel, poudre d'oignon, gomme de caroube et de guar, acide citrique, épices, poudre d'ail, inosinate disodique, guanylate disodique, arôme.

### EMBALLAGE

Contenant plastique fait de (HDPE). Scellé pour votre protection.

### CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 800 g  
Hauteur: 7.875"  
Largeur: 10.125"  
Profondeur: 14.875"  
Volume: 0.69 p2

### AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

Chaudière plastique 5 kg  
Chaudière plastique 18 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
2670	<b>Mélange pour sauce hollandaise</b>	800 g (1.7 lb)	5.1 kg

### ENTREPOSAGE

Doit être entreposé dans un endroit frais, sec et propre, loin des planchers et des murs. Dans ces conditions, la durée de conservation est estimée à un an ou plus.



**UPC:** 0600612267048

Valeur nutritive	
par 3/4 c. à soupe (6 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 25	
<b>Lipides</b> 0.7 g	1 %
saturé 0.3 g	2 %
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 115 mg	5 %
<b>Glucides</b> 3 g	1 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 2 g	
<b>Protéines</b> 1 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	0 %