

Knorr Gourmet Hollandaisesaus Korrels 1.12 kg

24 PUNTEN



Knorr Gourmet Hollandaisesaus Korrels 1.12 kg

- Knorr Gourmet Hollandaisesaus: klaar in een handomdraai
- Stabiel: ook au bain-marie en als je de saus opnieuw opwarmt
- Een echte Franse klassieker voor bij vis en groenten zoals asperges
- Verpakking van 1,12 kg

CU EAN: 5996358041718 • DU EAN: 5996358041701

Alle productinformatie

Voedingswaarden en allergenen

Ingrediënten

Palmvet, gemodificeerd maïszetmeel, volle MELK, EIGEEL (8,7%), zout, maltodextrine, smaakversterkers (E621, E631, E627), suiker, geleermiddel (xanthaangom), MELKSUIKER, ui, MELKEIWITTEN, erwtenzetmeel, voedingszuur (citroenzuur), aroma's (bevat SELDERIJ, MELK, SOJABOON), sojasaus (SOJABOON, TARWE), zuurteregelaar (E262ii), kleurstof (paprika-extract), gistextract.

Voedingswaarden

[Download de gedetailleerde productspecificatie \(pdf\)](#)

Naam	Per 100 g (onbereid product)
Energie kj	2,200 kj
Energie	526
Vetten	37.0 g
waarvan verzadigd	20.0 g
Koolhydraten	38.0 g
waarvan suikers	9.0 g
Vezels	1.0 g
Eiwitten	9.0 g
Zout	9,000.00 mg

Allergenen

- bevat selderij
- bevat soja
- bevat gluten
- bevat melk
- bevat ei

Productinformatie

Beschrijving

Nieuw goud in uw keuken. De Knorr Gourmet Sauzen zijn makkelijk doseerbaar en klonten niet door hun unieke granulaatstructuur. De korrels zijn instant oplosbaar in kokend water. Deze nieuwe generatie sauzen komen wat smaak en structuur betreft overeen met een vers bereide saus. De Gourmet Sauzen zijn bovendien bain-marie stabiel en goed terug te koelen zonder dat er velvorming optreedt. Kortom de nieuwe kwaliteitsreferentie.

Verpakking

6 x 1,120 kg

Inhoud

1,120 kg

Productcode

CU EAN	5996358041718
DU EAN	5996358041701

Gebruiksaanwijzing

Bereiding

Strooi het product al roerend in kokend water. Laat de saus 2 minuten doorkoken, haal van het vuur en voeg verse boter toe.

Opbrengst

7 l

Bewaren

Droog en bij kamertemperatuur bewaren.