

# Sauce hollandaise en boîte 850 g CHEF

Article : 5336



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Base déshydratée pour sauce Hollandaise.

**Descriptif produit :** +/- 8,3 L de préparation. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.850 kg

**Liste des ingrédients :** Amidon modifié, sirop de glucose, jaune d'ŒUFS 14,4%, huile de tournesol, farine de BLÉ, sel iodé, LAIT écrémé, sel, jus de citron, oignon, épaississant (gomme guar), acidifiant (acide citrique), émulsifiant (lécithines de tournesol), arômes, curcuma, extrait de paprika. Peut contenir : CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon modifié	Union Europ., Hors UE
jaune d'oeuf	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** Slovaquie

# Sauce hollandaise en boîte 850 g CHEF

Article : 5336

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 549

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Poisson

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	216 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant, laisser cuire 1 minute. Hors du feu, ajouter petit à petit la quantité nécessaire de beurre. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie sans jamais la reporter à ébullition. Cette sauce agrémentée traditionnellement les plats de poisson. Elle peut être relevée de noix de muscade, de jus de citron, de moutarde. Agrémentée de zestes d'oranges, elle devient sauce maltaise et accompagne idéalement des asperges tièdes. Il est possible d'alléger la sauce hollandaise en la coupant au dernier moment avec une crème fouettée. La sauce prend alors le nom de mousseline. Rendement : 170 g de produit pour 1 L d'eau et 500 g de beurre. Une boîte de 850 g permet de réaliser 8,3 L de sauce, soit 166 portions de 5 cl.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,757	420	16.4	3.3	60	8	1.2	7.6	8.4

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.46

**Type de matières grasses :** Tournesol

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	40.8	0	48	Boîte	8		
Palette	204	238	240	Boîte	40	1200x800x1026	7613038572741
Boîte	0.85	0.94	1	Boîte		145x132x180	3033710032891
Colis	5.1	5.77	6	Boîte		385x257x218	3033710268238
Pièce	0.85	0	1	Boîte			