

Sauce Hollandaise

Sauce Hollandaise ist eine klassische warme Sauce aus der französischen Küche und wird traditionell zu Spargel, Fisch und Eiern serviert. Sie besteht hauptsächlich aus Butter, Eigelb, Zitronensaft und Gewürzen. Aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten oder anderem Gemüse (wie Artischocke oder Blumenkohl) passt sie wunderbar. Natürlich darf sie auch beim Raclette nicht fehlen.

Sauce Hollandaise hat einen reichen, buttrigen Geschmack und eine cremige Konsistenz. Sie ist eine der fünf sogenannten "Mutter"-Saucen der französischen Küche.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Sauce Hollandaise"

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja

Zusätzliche Informationen

Rapsöl, Wasser, MAGERMILCH, EIGELB, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel (MILCHSÄURE), Aromen (SELLERIE), Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel (Xantha, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Weißweinessig, Dextrose.