



So einfach geht's:

4 EL Pulver (ca. 40 g) + **250 ml kaltes Wasser**
verrühren, aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.
Fertig!

**UNSER
TIPP**

Der Abrieb einer Bio-Zitrone bringt ätherische Öle
und eine intensivere Frische in die Sauce.



Ruf an! Für Fragen oder weitere Bestellungen.



+49 152 2749 2002

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

Du bekommst:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.



Sauce Hollandaise

ZUTATEN: Gewürzzubereitung (Meersalz, Gewürzextrakte, Gewürze), Sonnenblumenöl, Maisstärke, Glukosesirup, HÜHNEREIGELB getrocknet, Aroma, Maltodextrin, MILCHEI-WEIß, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

200g

Ø Nährwerte je 100 ml nach Anleitung zubereitet

Energie	392kJ / 95kcal
Fett	7,5g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8g
Kohlenhydrate	5,7g
davon Zucker	1,1g
Ballaststoffe	0,4g
Eiweiß	1,0g
Salz	1,6g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, 82166 Gräfelfing, Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu