



Varemærke

KNORR

Varens navn

Bearnaisesauce 3,75 kg / 27 L

Nettoindhold

3750 Gram

Funktionelt navn

Sauce granuleret

Regulated Name

Bearnaisesauce

GTIN

08710522693407

Lev. nr.

68280515

Oprindelsesland

Rumænien

Emballage

Spand

Garanteret holdbarhed fra ankomst

90 Dag(e)

Total holdbarhed fra produktion

540 Dag(e)

Holdbarhed efter åbning

–

Til traditionel bearnaisesauce, Maltaise eller Choronsauce. Choronsauce er især god til stegt kød - der skal blot tilsættes 3 dl Knorr Tomatino til 7 dl færdig tilberedt bearnaisesauce. Hvis der ønskes en mere fedtfattig sauce, kan der tilsættes vand istedet for fedtstof.

Ingredienser

Ingredienser: Maltodextrin, modificeret stivelse, salt, palmefedt, lægtpulver, gærkstrakt, solsikkeolie, sukker, fortykningsmiddel (guargummi), æggeblommepulver 1,5%, mælkesukker, krydderurter (estragon 0,7%, kørvel, persille), mælkeprotein, aromaer, citronsaftpulver, surhedsregulerende middel (E262ii, E327), krydderier (gurkemeje, persillerodspulver), syre (citronsyre, mælkesyre). Unilever fremmer bæredygtig palmeolie. Besøg: www.ufs.com/bæredygtighed

Anvendelse

Anvendes inden Bedst før

Opbevaring

Opbevares tørt ved stuetemperatur

Temperatur

MIN: – MAX: –

Allergener

Glutenholdigt korn Fri For	Krebsdyr Fri For	Æg Indeholder	Fisk Fri For	Jordnødder/peanuts Fri For	Soja Fri For	Mælk Indeholder
Nødder Fri For	Selleri Fri For	Sennep Fri For	Sesamfrø Fri For	Svovldioxid og sulfitter Fri For	Lupin Fri For	Bløddyr Fri For

Næringsindhold

Ernæringsmæssig referenceværdi
100 Gram

Energi	390 Kilokalorier, 1654 Kilojoule
Fedt	7,8 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	3,4 Gram
Kulhydrater	76 Gram
Sukkerarter	5,8 Gram
Protein	3,1 Gram
Salt	6,3 Gram
Kostfibre	1,6 Gram

Kontaktoplysninger

Mærker / Logoer

Tilberedningsanvisninger

1. Rør tørvaren ud i koldt vand. 2. Kog op under omrøring og lad sauce simre i 2 minutter. 3. Tilsæt margarine/smør og rør let til margarinene/smørene er smeltet. Dosering: Tørvare 150 g + Vand 800 ml + margarine/smør* 200 g = Færdig sauce
1,1 Tørvare 3,75 kg + Vand 20L + margarine/smør* 5 kg = Færdig sauce 27 L *Smør giver en lidt tykkere konsistens til sauce