



Apollo[®]
MASTER OF CREATIONS

Sauce Hollandaise

REF.: AW09998

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION

Un délicieux goût de beurre riche en équilibre avec une touche acide subtile, voilà ce qui fait l'attrait de cette sauce. La sauce hollandaise s'accorde parfaitement avec les ingrédients délicats comme le poisson et les asperges, mais elle peut aussi être améliorée : avec un peu de moutarde pour une dijonnaise, ou de crème battue pour une mousseline légère.

INGRÉDIENTS

Eau, 14% beurre concentré (LAIT), 4% jaune d'oeuf en poudre (jaune d'OEUF*, sel, maltodextrine, anti-agglomérant: E551), amidon de maïs modifié, vinaigre de vin blanc, sel (contient anti-agglomérant: E535), protéine de LAIT, 0,5% arôme naturel de beurre (contient LAIT), vinaigre de vin blanc à l'estragon (eau, vinaigre de vin blanc, arôme naturel d'estragon), arômes naturels, épaississants: E415, E412; poivre blanc, conservateur: E202; antioxydant: E385.* OEufs de poules élevées au sol

BESOINS SPÉCIAUX

Sans gluten, Sans GMS, Végétarien

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Eau, 14% beurre concentré (LAIT), 4% jaune d'oeuff en poudre (jaune d'OEUF*, sel), amidon de maïs modifié, vinaigre de vin blanc, sel, protéine de LAIT, 0,5% arôme naturel de beurre (contient LAIT), vinaigre de vin blanc à l'estragon (eau, vinaigre de vin blanc, arôme naturel d'estragon), arômes naturels, épaississants: E415, E412; poivre blanc, conservateur: E202; antioxydant: E385.*OEufs de poules élevées au sol"

DURÉE DE VIE / CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois à partir de la date de fabrication

Stable à température ambiante. A conserver au frais après ouverture (max. 7°C) et durée de conservation limitée.

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

| | |
|-------------------------|----------|
| Énergie en Kcal (kcal) | 168.0000 |
| Énergie en Kj (kJ) | 693.0000 |
| Matières grasses (g) | 16.2860 |
| Acides gras saturés (g) | 10.4270 |
| Glucides (g) | 3.5600 |
| Sucres (g) | 0.3860 |
| Fibres (g) | 0.1640 |
| Protéines (g) | 1.5330 |
| Sel (g) | 1.4170 |



Sauce Hollandaise

REF.: AW09998

FICHE TECHNIQUE

ETIQUETAGE ALLERGÈNES

| | |
|--|-----------------|
| Arachides et produits dérivés | absence |
| Fruits à coques et produits dérivés | absence |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | absence |
| Crustacés et produits dérivés | absence |
| Mollusques et produits dérivés | absence |
| Poissons et produits dérivés | absence |
| Oeufs et produits dérivés | Présence |
| Lait et produits dérivés | Présence |
| Soja et produits dérivés | absence |
| Lupin et produits dérivés | absence |
| Graines de sésame et produits dérivés | absence |
| Moutarde et produits dérivés | absence |
| Céleri et produits dérivés | absence |
| Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg | absence |

INFORMATION NANOMATÉRIAUX

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

INFORMATION OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

INFORMATION IONISATION

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

SÉCURITÉ ET PREMIERS SECOURS

Principaux dangers :Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.Fiche de sécurité :Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une Fiche de Données de Sécurité au sens de ce règlement.