



# Hollandaisesaus

REF.: AWO9998

TECHNISCH BLAD

## BESCHRIJVING

Lekkere volle botersmaak in balans gebracht met een subtiele zurige toets, dat is waar deze saus voor staat. Een hollandaise matcht optimaal met delicate componenten zoals vis en asperges, maar kan ook opgewerkt worden: varieer met mosterd voor een dijonnaise of met wat opgeklopte room voor een luchtige mousseline.

## INSTRUCTIES

Bewaren bij kamertemperatuur.

## INGREDIËNTEN

Water, 14% boterconcentraat (MELK), 4% eigeelpoeder (EIGEEL\*, zout, maltodextrine, antiklontermiddel: E551), gemodificeerd maïszetmeel, witte wijnazijn, zout (bevat antiklontermiddel: E535), MELKeiwit, 0,5% natuurlijk boteraroma (bevat MELK), dragon witte wijnazijn (water, witte wijnazijn, natuurlijk dragonaroma), natuurlijke aroma's, verdikkingsmiddelen: E412, E415; witte peper, conserveermiddel : E202; antioxidant: E385.\* afkomstig van scharreleieren.

## SPECIALE NODEN

Glutenvrij, Vegetarisch, Zonder toegevoegd MSG

## VOORGESTELDE ETIKETTERING

Water, 14% boterconcentraat (MELK), 4% eigeelpoeder (EIGEEL\*, zout), gemodificeerd maïszetmeel, witte wijnazijn, zout, MELKeiwit, 0,5% natuurlijk boteraroma (bevat MELK), dragon witte wijnazijn (water, witte wijnazijn, natuurlijk dragonaroma), natuurlijke aroma's, verdikkingsmiddelen: E412, E415; witte peper, conserveermiddel : E202; antioxidant: E385.\* afkomstig van scharreleieren.

## HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

12 maanden na de datum van vervaardiging

Bewaren bij kamertemperatuur.

## CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

| LABEL | VALUE |
|-------|-------|
|-------|-------|



# Hollandaisesaus

REF.: AWO9998

TECHNISCH BLAD

## ALLERGENENINFORMATIE

|                                                         |             |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten           | afwezigheid |
| Noten en producten op basis van noten                   | afwezigheid |
| Granen met gluten en afgeleide producten                | afwezigheid |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren     | afwezigheid |
| Weekdieren en producten op basis weekdieren             | afwezigheid |
| Vis en producten op basis van vis                       | afwezigheid |
| Eieren en producten op basis van eieren                 | afwezigheid |
| Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) | afwezigheid |
| Soja en producten op basis van soja                     | afwezigheid |
| Lupine en producten op basis van lupine                 | afwezigheid |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad           | afwezigheid |
| Mosterd en producten op basis van mosterd               | afwezigheid |
| Selderij en producten op basis van selderij             | afwezigheid |
| Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg        | afwezigheid |

## INFORMATIE BETREFFENDE NANOMATERIAAL

Dit product is niet onderworpen aan specifieke labelling vereisten omtrent nanomateriaal.

## GMO INFORMATIE

Dit product is niet onderworpen aan GMO labeling.

## INFORMATIE IONISATIE

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten.

## VEILIGHEID EN EERSTE HULP

Identificatie gevaren: Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geklasseerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008; daarom is het niet onderworpen aan labeling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC. Veiligheidsinformatieblad: Dit product is niet geklasseerd binnenin wetgeving EC 1907/2006; het is een voedingsingrediënt en dus niet onderworpen aan een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving.