



**Apollo®**  
MASTER OF CREATIONS

# Sauce Hollandaise

REF.: AWo9998

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 / CONDITION 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.: AWo9998

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
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	<b>Présence</b>
<b>Lait et produits dérivés</b>	<b>Présence</b>
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.