

Hollandaisesaus

Met veel echte boter voor de traditionele, pittige en rijke hollandaisesaus.



- Op basis van verse ingrediënten, Debic kwaliteitsroom en boter
- Vloeibare basis, direct te gebruiken
- Geschikt voor diverse bereidingsmethoden (pan, au bain-marie, combi-steamer of magnetron)
- Met ruimte voor creativiteit; kan ook gebruikt worden voor andere culinaire creaties, zoals een mousseline of een divinesaus.

Nieuw



Debic Hollandaisesaus biedt u de unieke en **perfecte combinatie van kwaliteit, versheid en gemak.**
Een koelverse saus voor de hedendaagse chef.



Als talenten samensmelten.

Hollandaisesaus

Producteigenschappen

- Bereid met verse room en boter
- Vloeibaar; snel en gemakkelijk te gebruiken
- Geschikt voor alle bereidingswijzen
- Bestand tegen toevoeging van zuren en alcohol

Gebruik

- Direct klaar voor gebruik : opwarmen & opdienen
- Te gebruiken als basis voor andere sauzen door toevoeging van bijvoorbeeld wijn, groenten of andere ingrediënten
- Kan gebruikt worden in een siphon (voor een luchtige saus)
- Kan verwarmd worden in een pan, au bain-marie, in de combisteamer (in de zak met 100% stoom gedurende 15 minuten) of in de magnetron in een kom

Bewaren

- In de koelkast bij max. +7°C
- Na opening binnen 4 dagen gebruiken

Meer inspiratie?

- Bezoek onze website www.debic.be



Probeer ook eens de andere, gekoelde sauzen van Debic!

- Bearnaisesaus
- Gratingsaus
- Hollandaisesaus
- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus

