



OPIS PRODUKTU

SOS HOLLANDAISE

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
9527 00	gotowy sos w proszku	100 g na 1050 g gotowego sosu	Żółtawy proszek	Maślana, z posmakiem cytryny

Zastosowanie:

Sos do warzyw, mięsa, ragout, gotowanej ryby, skorupiaków, także jako baza do sosu bearnaise, sosu mousseline i innych.

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia sosu hollandaise należy: rozpuścić: 100g proszku w 450 g ciepłej wody i raz zagotować. Następnie dodać 250 – 500 g masła i poczekać, aż masło się rozpuści. Po dodaniu 250 g masła sos posiada już odpowiedni aromat i właściwą konsystencję (jest stężony) i jest niezależny od dalszego wpływu wysokiej temperatury. W przypadku dodania 500 g masła zmniejsza się stabilność konsystencji (staje się rzadsza), ale z drugiej strony, sos jest jeszcze smaczniejszy.

Zalety produktu:

- jednolity w smaku, o stałej konsystencji, niezależnej od działania wysokiej temperatury,
- szerokie zastosowanie: do wszystkich warzyw, ragout, mięsa, potraw z ryb i drobiu,
- wzbogaca walory dań, nadając im wyśmienity aromat i wygląd,
- doskonały, niepowtarzalny smak,

Skład:

Laktoza, skrobia modyfikowana (E1422, E1414), białko mleka, aromat naturalny, sól spożywcza, żółtko kurzych jaj w proszku, przyprawy, wzmacniacz smaku: E621 glutaminian sodu, przyprawy korzenne, zagęszczacz: E412 guar, mąka ryżowa, stabilizator: E450 difosforan, cytryna w proszku, barwnik: E160a beta-karoten.