



**THOMY**

## THOMY Sauce Hollandaise 1 L

La THOMY Sauce Hollandaise. La sauce hollandaise THOMY complète parfaitement les fameux plats d'asperges qu'on attend toute l'année. Son goût délicat de beurre fondu et d'œuf est tout simplement à fondre.

---

NUMÉRO D'ARTICLE  
11800127

EAN (EA)  
4005500112013

---

Contactez-nous

## Valeurs nutritionnelles: THOMY Sauce Hollandaise 1 L

|                            | Pour 100g/ml |
|----------------------------|--------------|
| Énergie                    | 964 kJ       |
| Matières grasses           | 23 g         |
| - dont acides gras saturés | 7.9 g        |
| Glucides                   | 5 g          |
| - dont sucres              | 1.6 g        |
| Fibres alimentaires        | 0.2 g        |
| Protéines                  | 0.8 g        |
| Sel                        | 1.2 g        |

*Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.*

# Ingrédients & allergènes

## Ingrédients:

eau, huile de tournesol 12%, **beurre** fondu 10%, jaune d'**oeufs** 4,7%, amidon modifié, sucre, sel de cuisine, vinaigre de vin blanc, arômes (avec **blé, orge, lait**), jus de citron concentré, épaississant (gomme xanthane), oignons en poudre, poivre.

## Allergènes:

Contient: **beurre, oeufs, blé, orge, lait.**

Peut contenir: **soja, céleri** et **moutarde.**

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.



[En savoir plus sur la signification de ces pictogrammes et les caractéristiques du produit](#)

# Préparation & conservation

## Préparation:

Pour env. 12 Portions d'asperges (pour 200 g d'asperges, 80 ml Sauce).

Emploi immédiat: Faire simplement réchauffer et servir.

Avant de réchauffer dans le four à micro-ondes, déposer le produit dans un récipient adapté au four à micro-ondes. Remuer avant de servir.

Affiner la Sauce Hollandaise avec des herbes comme l'ail des ours, des épices, beurre noisette, des huiles aromatisées (par ex. café, piment ou huile de homard), le lait de coco, le pesto ou des noix hachées. Idéal pour les ragoûts, lasagnes et des crêpes ainsi que pour faire gratiner au four.

Ajoutez THOMY Gourmet hollandaise à des oeufs brouillés (250 ml de sauce pour 750 ml d'oeufs brouillés).

Cela augmente leur durée de stabilité, les oeufs restent légers et bien jaunes.

## Conservation:

Non ouvert, se conserve sans réfrigération. Une fois ouvert, peut se conserver pendant 2 jours au réfrigérateur (max. +5 °C).