

MEINE VEGANE HOLLANDAISE

NEU!

Cremig
zitronig



VEGAN



SERVIER-
VORSCHLAG

FRISCH DAZU:
250 ML SOJA-
DRINK* & 30 G
MARGARINE
*UNGESÜBT



101



BIOVEGAN
BIOVEGAN GmbH
BIOVEGAN-Allee 1
DE-56579 Bonefeld
www.biovegan.de

DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Mindestens haltbar bis: siehe unten

Brennwert:	1362 kJ/325 kcal
Fett:	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	63 g
davon Zucker:	6,9 g
Ballaststoffe:	2,8 g
Eiweiß:	7,7 g
Salz:	14,4 g

DEINE VEGANE SAUCE ENTHÄLT UNZUBEREITETE Ø FOLGENDE NÄHRWERTE je 100 g

Inhalt **25 g** (ergibt ca. 250 ml)

BIO MISCHUNG FÜR VEGANE SAUCE NACH HOLLANDAISE ART
ZUTATEN
Maisstärke*, CASHWEHNL*, Reisstrupp*, Salz, 8 % Zitronensaft-pulver (Maltoedextrin*, 35 % Zitronen-pfeffer*, Kurkuma*, Rote Bete*, Kann Spuren von LUPINEN, SENF, SESAM und SELLERIE enthalten.
*aus kontrolliert biologischem Anbau

TIPP: Hollandaise einfach mal anders zubereiten. Leckere Rezept-varianten unter: www.biovegan.de/saucen



HINWEIS: Am besten schmeckt deine Hollandaise mit ungesüßtem Sojadrink Alternativ ungesüßten Mandeldrink verwenden oder den Packungsinhalt mit 250 ml Wasser und 75 g Margarine anrühren.

1. Beuteinhalt und Sojadrink in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren.
 2. Bei mittlerer bis hoher Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Sauce leicht andickt.
 3. Topf vom Herd nehmen und die kalte Margarine unterrühren - fertig!
- Wir empfehlen dazu Spargel, Kartoffeln, Gemüse.

SO EINFACH GEHT'S:

- 250 ml ungesüßten Sojadrink
- 30 g kalte Margarine

DU FÜGST NOCH HINZU:



WIE KANN VEGAN EIGENTLICH SO LECKER & EINFACH SEIN?

INDEM WIR BEI UNSERER HOLLANDAISE NUR DAS BESTE DER NATUR VERWENDEN!

- biologisch
- pflanzlich
- lecker