

Bearnaisesaus

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 29.11.2023

Bearnaisesaus, 1 dl pr. porsj.

Leveres i 1 porsj.

Ingredienser:

Vann, soft margarin (Mills: rapsolje (50%), fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummet *melk*, salt, emulgator (*soyalecitin*), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **lettmelk, Proffkjøkken bearnaisepulver** (Toro: modifisert stivelse (potet, mais), skummet*melk*, maisstivelse, maltodekstrin, sukker, olje (solsikke, raps), salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre E330), aroma, sitron, gulrotekstrakt, estragonblader, løk, krydder, glukosesirup, persille, stabilisator (johannesbrødkjernemel E410, natriumalginat E401)).

Energi pr. 100g: 695 kJ, 168 kcal, fett 15,4g -hvorav mettede fettsyrer 5,9g, karbohydrat 6,1g -hvorav sukkerarter 2,5g, protein 1,4g, salt 0,8g.

Energiinnhold i anbefalt porsjon (100g): 168 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 1,5g.

For laktoseredusert kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.

KAN SPISES AV: LAKTOSEREDUSERT, DIA, VEGETAR, GLUTENFRI.

Allergener	Ja	Nei
Gluten		X
Skalldyr		X
Egg		X
Fisk		X
Nøtter		X
Soya	X	
Melk	X	
Selleri		X
Sennep		X
Sesamfrø		X
Lupin		X
Svoveldioksid/sulfitt		X
Bløtdyr		X

Lagring:

÷18°C (frysevare).

Holdbarhet:

Se etikett.

Fryses: Nei, produktet har vært fryst.

Tining: 1 døgn i kjøleskap, eller 1 time i kaldt vann.

Kan maks ligge 3 døgn etter den er tatt ut fra frys.

Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.