CUISINE SUISSE + MODERNE

Nº 1
POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE
EN PARTS DE MARCHÉ*

67498

«SAUCE HOLLANDAISE: réussite garantie!»

Notre sauce hollandaise Garde d'Or se distingue non seulement par son **goût équilibré,** mais aussi par sa très **grande stabilité**. Qu'elle soit gratinée ou montée en mousse, elle est garantie de réussir dans **tous les modes d'utilisation** et de conserver sa qualité même durant les longs temps de service.

La sauce hollandaise autrement! Que ce soit sur une tarte flambée, avec du poisson ou au petit-déjeuner, notre sauce hollandaise se transforme toute l'année. **Découvre ici plus de façons de l'utiliser et des idées de recettes créatives!**

*Knorr Garde d'Or est le leader sur le segment de le sauce hollandaise (1 L) pour les professionnels. Source: Grossopanel AG, panel des gros consommateurs, part de marché, cumul annuel jusqu' à fin novembre 2022.

LA BASE PARFAITE
pour toute création

Notre sauce hollandaise Garde d'Or se distingue tout au long de l'année par sa polyvalence. Qu'elle soit classique ou moderne, aux herbes ou aux fruits, elle est un véritable génie de la métamorphose et devient en quelques gestes le point fort de nombreux plats. Teste-la toi-même et laisse-toi inspirer par nos dérivations de sauce hollandaise pour ta carte de menu printanière.

Par ici des recettes et une vidéo d'inspiration!
Découvre la simplicité d'une dérivation de la sauce hollandaise.

Knorr chirat HELLMANN'S THE VEGETARIAN BUTCHER BEN & JERRY'S CARTE D'OR Cornetto UFS

Unilever Food Solutions Knorr HELLMANN'S chirat LUSSO®

Soutenir. Inspirer. Passionner.