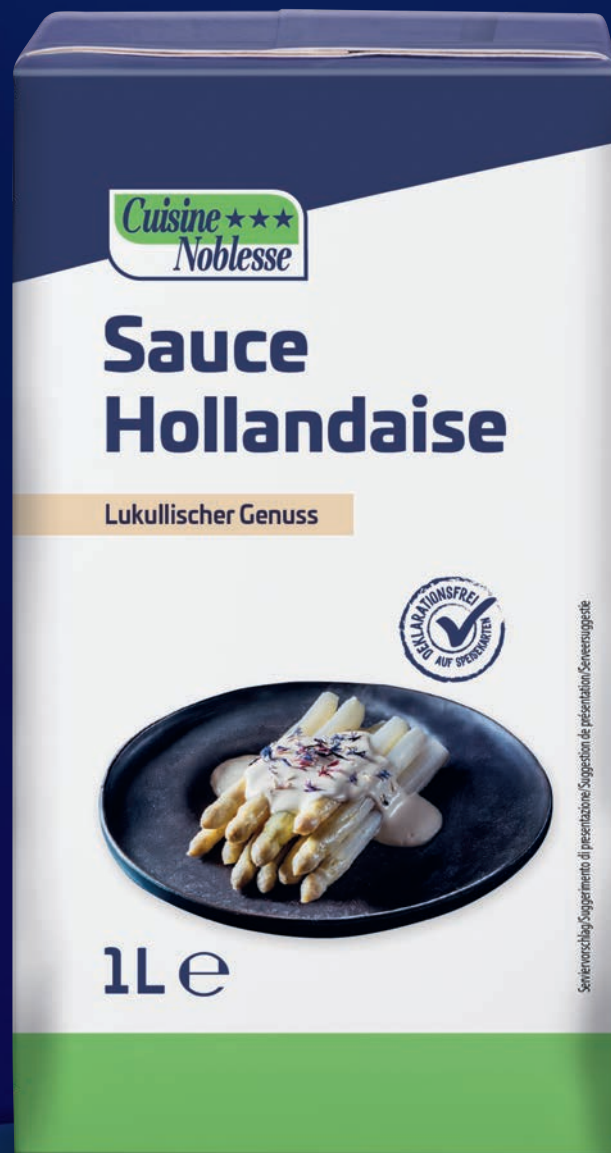


CREMIGER ALLROUNDER!

Der beste Partner in Sachen kulinarischer Hochgenuss für deine Stangenhelden: die Nr. 1 **Sauce Hollandaise** von **CUISINE NOBLESSE**. Cremig fein und absolut lecker – Hol sie dir bei deinem INTERGAST-Großhändler.



- Servierfertig, zeitsparend & gelingsicher
- 100 % Stabilität: zum Warmhalten, Gratinieren & Kochen
- Cremiges Geschmackserlebnis
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



AUCH VOM SAUCEN-
FIEBER GEPACKT?
FINDE DEINEN
GROSSHÄNDLER!

intergast

OHNE SOSS' NIX LOS!

Unsere **CUISINE NOBLESSE Sauce Hollandaise** ist bereits pur das i-Tüpfelchen für Spargel & Co. Lust auf kreative Hollandaise-Twists für echte Geschmacksexplosionen? Hier kommen unsere drei trendigen Saucen-Abwandlungen für den perfekten Rind-, Lamm- und Garnelengenuss.



HELLO ROYALS

Hier ist königlicher Genuss garantiert. Auch bekannt als Béarnaise mit Estragon-Kick & perfekt zu saftigem Grillfleisch. Einfach Sauce Hollandaise erwärmen, Estragon und Kerbel fein hacken und in die Sauce einrühren.

CHEZ MAMIE

Die minzig-frische Sauce Paloise ist ein Klassiker der französischen Küche. Einfach Sauce Hollandaise erwärmen, Minze fein hacken und hinzugeben. Mit Gewürzen ganz nach Belieben abschmecken. Vive la sauce!

RED FLIRT

Die feurige Liaison aus Hollandaise und fruchtigen Tomaten ist ideal zu gegrillten Riesen-Garnelen. Etwas Weißwein im Topf einreduzieren, Hollandaise hinzugeben und vorsichtig Tomatenmark einrühren. Die pure Verführung!