

Wildfond 1 kg

Datenblatt
 12.05.2023

Produktbild																				
Artikelnummer	820404																			
Produktgruppe	Fonds																			
Beschreibung	Cuisine Pro - bewährt effizient. Klarer, nicht zu dunkler, brauner Fond mit ausgewogenem Wildgeschmack und dezenter Würzung. Basis für alle Wildgerichte.																			
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kann regeneriert werden ✓ Bain-Marie stabil ✓ Kann tiefgekühlt werden ✓ Granulat 																			
Zutaten	Maltodextrin, Speisesalz jodiert, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt 8.4%, Würze (Mais), Zucker, Zwiebeln getrocknet 3.0%, Wildfleischaroma (enthält Gluten und Sellerie) 3%, Tomatenpulver 3.0%, Aromen, Rapsöl, Knoblauch getrocknet, Trennmittel (E 551), Rotwein-Extrakt, Säureregulatoren (E 332, E 575, E 262), Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure).																			
Nährwerte	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">100 g Trockenprodukt enthalten:</td> </tr> <tr> <td>Brennwert</td> <td>1170 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>277 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>2.0 g</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren</td> <td><0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>49 g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>24 g</td> </tr> </table>		100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	1170 kJ		277 kcal	Fett	2.0 g	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g	Kohlenhydrate	49 g	Zucker	11 g	Eiweiss	15 g	Salz	24 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																				
Brennwert	1170 kJ																			
	277 kcal																			
Fett	2.0 g																			
gesättigte Fettsäuren	<0.5 g																			
Kohlenhydrate	49 g																			
Zucker	11 g																			
Eiweiss	15 g																			
Salz	24 g																			
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Antioxidationsmitteln																			
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von - lactosehaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)																			
Dosierung	40 g Produkt, 1 l Wasser																			
Zubereitung	Benötigte Masse in kochendem Wasser auflösen und umrühren.																			
Anwendungen	Bestens geeignet als Basisprodukt für die Zubereitung von braunen Wildsaucen, Suppen oder Consommé. Als Fond für die Zubereitung von Wildragout, Reh-, Hasen oder Wildgeflügelricassé, geschmorte oder gedünstete Wildgerichte. Zum Würzen, Kraftigen und Abschmecken von hausgemachten Wildsaucen, -suppen, -gerichten, Brät und Füllungen.																			

Ergiebigkeit	1 kg = 25 l	
Haltbarkeit	18 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Alukaschierte Runddose mit Membrane und Kunststoffdeckel.	
Verkaufseinheit	Dose 1 kg	
Versandeinheit	Per Karton	6 Dosen
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	36 Kartons
	Nettogewicht per Karton	6.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	7.020 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
EAN / UPC - Code	7610121210344 (Dose) / 07610121939955 (Karton)	
Rechtlicher Hinweis	Die Informationen auf diesem Datenblatt und in den HACO Foodservice Broschüren dienen zur Übersicht. Da die HACO Rezepturen laufend verbessert werden, können Abweichungen zu den Informationen auf dem Produkt vorkommen. In diesem Falle sind die Angaben auf dem Produkt massgebend.	