

Brauner Kalbsfond gebunden 800 g

Datenblatt  
 12.05.2023

Produktbild																				
Artikelnummer	840704																			
Produktgruppe	Fonds																			
Beschreibung	Cuisine Pro - bewährt effizient. Leicht gebundener, brauner Fond mit kräftigem Kalbfleischgeschmack und abgerundeter Würzung.																			
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kann regeneriert werden</li> <li>✓ Bain-Marie stabil</li> <li>✓ Kann tiefgekühlt werden</li> <li>✓ Granulat</li> </ul>																			
Zutaten	<p>Maltodextrin, Reismehl, Hefeextrakt, Speisesalz jodiert, Kartoffelstärke, Aromen (enthält: Soja), Zucker, Kalbfleischpulver 2.9%, Rindfleischextrakt, Tomatenpulver 2.0%, Rapsöl, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat), Sojasauce getrocknet (Sojabohnen, Speisesalz), Gewürze, färbender rote-Bete-Saft getrocknet, Rotwein-Extrakt</p> <p>Allergenhinweis: Kann Spuren von Gluten enthalten.</p>																			
Nährwerte	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: left;">100 g Trockenprodukt enthalten:</td> </tr> <tr> <td style="width: 30%;">Brennwert</td> <td style="text-align: right;">1410 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">334 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td style="text-align: right;">2.5 g</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren</td> <td style="text-align: right;">0.6 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td style="text-align: right;">64 g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td style="text-align: right;">8 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td style="text-align: right;">13 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td style="text-align: right;">12 g</td> </tr> </table>		100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	1410 kJ		334 kcal	Fett	2.5 g	gesättigte Fettsäuren	0.6 g	Kohlenhydrate	64 g	Zucker	8 g	Eiweiss	13 g	Salz	12 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																				
Brennwert	1410 kJ																			
	334 kcal																			
Fett	2.5 g																			
gesättigte Fettsäuren	0.6 g																			
Kohlenhydrate	64 g																			
Zucker	8 g																			
Eiweiss	13 g																			
Salz	12 g																			
Zusatzstoffe	<p>Die Rezeptur ist frei von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen</li> <li>- künstlichen Farbstoffen</li> <li>- Konservierungsstoffen</li> <li>- Antioxidationsmitteln</li> </ul>																			
Allergene und Gluten / Lactose	<p>Die Rezeptur ist frei von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- glutenhaltigen Ingredienzien*</li> <li>- lactosehaltigen Ingredienzien</li> <li>- Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)</li> </ul> <p>*Kann Spuren von Gluten enthalten</p>																			
Dosierung	60 g Produkt, 1 l Wasser																			

Zubereitung	Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in das heisse Wasser einrühren. Unter Umrühren 1 Minute leicht kochen lassen.	
Anwendungen	Als Fond zum Garen von Ragout, Dünstragout, Geschnetzeltem von z.B. Kalb-, Kaninchen- Gitzi- oder grossem Geflügelfleisch.	
Ergiebigkeit	800 g = 13.3 L	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Alukaschierte Runddose mit Membrane und Kunststoffdeckel.	
Verkaufseinheit	Dose 800 g	
Versandeinheit	Per Karton	6 Dosen
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	36 Kartons
	Nettogewicht per Karton	4.800 kg
	Bruttogewicht per Karton	5.820 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
EAN / UPC - Code	7610121411796 (Dose) / 07610121957577 (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.	