



Demi-Glace Chef 900 g

Datenblatt
 12.05.2023

Produktbild																				
Artikelnummer	842109																			
Produktgruppe	Saucen / Gebundene Saucen																			
Beschreibung	Cuisine Pro - bewährt effizient. Klassisches Saucen-Braun, ausgewogener Geschmack nach Röstzwiebeln, Rindfleisch und Rotwein, mit zeitgemässer leichter Bindung und dezenter Abschmeckung bleiben mit dieser Basis-Sauce alle Optionen offen.																			
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kann regeneriert werden ✓ Bain-Marie stabil ✓ Kann tiefgekühlt werden ✓ Granulat 																			
Zutaten	Maltodextrin, Weizenmehl, modifizierte Maisstärke, Speisesalz jodiert, Hefeextrakt, Zucker, Tomatenpulver, Rindfleischextrakt, natürliche Aromen, Rapsöl, färbender Gerstenmalzextrakt getrocknet, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Würze (Mais), Rotwein-Extrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Milchbestandteile.																			
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>1420 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>335 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren</td> <td><0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>68 g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>12 g</td> </tr> </table>		100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	1420 kJ		335 kcal	Fett	2 g	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g	Kohlenhydrate	68 g	Zucker	12 g	Eiweiss	10 g	Salz	12 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																				
Brennwert	1420 kJ																			
	335 kcal																			
Fett	2 g																			
gesättigte Fettsäuren	<0.5 g																			
Kohlenhydrate	68 g																			
Zucker	12 g																			
Eiweiss	10 g																			
Salz	12 g																			
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln																			
Allergene und Gluten / Lactose	Gemäss Zutatenliste																			
Dosierung	90 g Produkt, 1 l Wasser																			
Zubereitung	Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warmes Wasser (50°C) einrühren.																			
Anwendungen	Vielseitige Anwendungen in der Fleischküche.																			

Ergiebigkeit	900 g = 10 l	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Alukaschierte Runddose mit Membrane und Kunststoffdeckel	
Verkaufseinheit	Dose à 900 g	
Versandeinheit	Per Karton	6 Dosen
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	36 Kartons
	Nettogewicht per Karton	5.400 kg
	Bruttogewicht per Karton	6.552 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
EAN / UPC - Code	7610121411734 (Dose) / 07610121956525 (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.	