

Demi-Glace Chef 2x5 kg

Datenblatt  
 12.05.2023

Produktbild																				
Artikelnummer	842114																			
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"> <li>✓ Kann regeneriert werden</li> <li>✓ Bain-Marie stabil</li> <li>✓ Kann tiefgekühlt werden</li> <li>✓ Granulat</li> </ul>																			
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>&lt;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	5 kg = 55.5 l	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Karton mit 2 Nachfüllbeuteln à 5 kg	
Verkaufseinheit	Karton 2 x 5 kg	
Versandeinheit	Per Karton	2 Beutel
	Lage pro Palette	5
	Pro Palette	80 Kartons
	Nettogewicht per Karton	10.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	10.533 kg
	Abmessungen Karton	29.2 x 19.0 x 32.0 cm
EAN / UPC - Code	7610121410669 (Beutel) / 07610121933069 (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.	