


Fleischpfeffersauce 1 kg

Datenblatt
 12.05.2023

Produktbild																				
Artikelnummer	843904																			
Produktgruppe	Saucen / Delikatesssaucen																			
Beschreibung	Cuisine Pro - bewährt effizient. Braune Sauce mit säuerlicher Note für die Zubereitung von Fleischpfeffer und Sauerbraten.																			
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kann regeneriert werden ✓ Bain-Marie stabil ✓ Kann tiefgekühlt werden ✓ Granulat 																			
Zutaten	Maltodextrin, Weizenmehl, Speisesalz jodiert, Gemüse getrocknet 12% (Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch), Zucker, modifizierte Maisstärke, Hefeextrakt, Säureregulatoren (E 332, E 575, E 262), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Würze (Mais), Säuerungsmittel (Citronensäure), Rapsöl, Rindfleischextrakt 1.5%, Wildfleischaroma (enthält Gluten und Sellerie), färbender RoteBete-Saft getrocknet, natürliches Aroma.																			
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>1260 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>298 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>58 g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>9 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>15 g</td> </tr> </table>		100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	1260 kJ		298 kcal	Fett	2 g	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g	Kohlenhydrate	58 g	Zucker	14 g	Eiweiss	9 g	Salz	15 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																				
Brennwert	1260 kJ																			
	298 kcal																			
Fett	2 g																			
gesättigte Fettsäuren	<0.5 g																			
Kohlenhydrate	58 g																			
Zucker	14 g																			
Eiweiss	9 g																			
Salz	15 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	110 g Produkt, 1 l Wasser																			
Zubereitung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benötigte Masse mit wenig kaltem Wasser glattrühren. Mit dem Schneebesen in restliches, siedendes Wasser einrühren. 2. Unter Umrühren aufkochen lassen. 3. Rohes oder angebratenes Fleisch beigegeben und weich garen. 																			

Anwendungen	Vielseitige Anwendungen in der Fleischküche.	
Ergiebigkeit	1 kg = 9.1 l	
Haltbarkeit	24 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	6.900 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
EAN / UPC - Code	7610121410911 (Dose) / 07610121939863 (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.	