

EC Steinpilzsauce 800 g

Datenblatt  
 12.05.2023

Produktbild																				
Artikelnummer	844614																			
Produktgruppe	Saucen / Delikatesssaucen																			
Beschreibung	Edition Culinaire - authentisch raffiniert. Steinpilzsauce mit einem sehr hohen Anteil an Steinpilzen - ein Premium-Produkt für klassische Fleischgerichte																			
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kann regeneriert werden</li> <li>✓ Bain-Marie stabil</li> <li>✓ Kann tiefgekühlt werden</li> <li>✓ Vegetarisch</li> <li>✓ Granulat</li> </ul>																			
Zutaten	Weizenmehl, Maltodextrin, Steinpilze getrocknet 13%, Molkepulver, Speisesalz jodiert, modifizierte Maisstärke, Kartoffelstärke, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Zwiebeln getrocknet, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Rapsöl, Zucker, natürliche Aromen, Knoblauch getrocknet, Gewürze, Weisswein-Extrakt.																			
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>1430 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>339 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>56 g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>9.3 g</td> </tr> </table>		100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	1430 kJ		339 kcal	Fett	5 g	gesättigte Fettsäuren	0.6 g	Kohlenhydrate	56 g	Zucker	13 g	Eiweiss	12 g	Salz	9.3 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																				
Brennwert	1430 kJ																			
	339 kcal																			
Fett	5 g																			
gesättigte Fettsäuren	0.6 g																			
Kohlenhydrate	56 g																			
Zucker	13 g																			
Eiweiss	12 g																			
Salz	9.3 g																			
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln																			
Allergene und Gluten / Lactose	Gemäss Zutatenliste																			
Dosierung	100 g Produkt, 0.9 l Wasser, 0.1 l Rahm																			
Zubereitung	1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warmes Wasser (50 °C) einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umrühren 7 Minuten leicht kochen lassen. 3. Rahm begeben und kurz aufkochen.																			

Anwendungen	Vielseitige Anwendung in der Vegetarischen- sowie Fleischküche.	
Ergiebigkeit	800 g = 8 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	7610121410935 (Dose) / 07610121939504 (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.	