

Basis für Wildrahmsauce 900 g

Datenblatt  
 12.05.2023

Produktbild																				
Artikelnummer	845714																			
Produktgruppe	Saucen / Delikatesssaucen																			
Beschreibung	Cuisine Pro - bewährt effizient. Sämige Sauce mit dezenter Wachholder-Note.																			
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	Weizenmehl, modifizierte Maisstärke, Speisesalz jodiert, Zucker, Rindfleischextrakt 4.2%, Würze ( Soja), Hefeextrakt, Zwiebeln getrocknet, Maltodextrin, Wildfleischaroma (enthält Gluten und Sellerie ), Rapsöl, Knoblauch getrocknet, natürliches Aroma (enthält Soja), Gewürze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), färbender Gerstenmalzextrakt getrocknet, 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>1360 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>322 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>61 g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td>9 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>14 g</td> </tr> </table>		100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	1360 kJ		322 kcal	Fett	2 g	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g	Kohlenhydrate	61 g	Zucker	9 g	Eiweiss	13 g	Salz	14 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																				
Brennwert	1360 kJ																			
	322 kcal																			
Fett	2 g																			
gesättigte Fettsäuren	<0.5 g																			
Kohlenhydrate	61 g																			
Zucker	9 g																			
Eiweiss	13 g																			
Salz	14 g																			
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln																			
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von - lactosehaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)																			
Dosierung	95 g Produkt, 8 dl Wasser, 2 dl Rahm																			
Zubereitung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warmes Wasser (50°C) einrühren.</li> <li>2. Unter gelegentlichem Umrühren 3 - 5 Minuten leicht kochen lassen.</li> <li>3. Rahm begeben und kurz aufkochen.</li> </ol>																			
Anwendungen	Vielseitige Anwendungen in der Fleischküche.																			

Ergiebigkeit	900 g = 9.5 l	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Alukaschierte Runddose mit Membrane und Kunststoffdeckel	
Verkaufseinheit	Dose 900 g	
Versandeinheit	Per Karton	6 Dosen
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	36 Kartons
	Nettogewicht per Karton	5.400 kg
	Bruttogewicht per Karton	6.420 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
EAN / UPC - Code	7610121410799 (Dose) / 07610121939429 (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.	