

CS Weisser Roux / Basis für Cremesuppen 600 g

Datenblatt
 12.05.2023

Produktbild																			
Artikelnummer	848004.001																		
Produktgruppe	Saucen / Gebundene Saucen																		
Beschreibung	<p>Cuisine Santé - natürlich genussvoll. Basis für Suppen, Fonds und zum Nachbinden von frischen Saucen.</p> <p>Sämtliche Cuisine Santé Produkte sind 100 % natürlich sowie garantiert und geprüft glutenfrei und lactosefrei. Die Rezepturen sind zudem frei von Ingredienzien mit allergenem Potential.</p>																		
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kann regeneriert werden ✓ Bain-Marie stabil ✓ Kann tiefgekühlt werden ✓ Vegan ✓ Granulat 																		
Zutaten	Reismehl, Rapsöl gehärtet und Rapsöl, Kartoffelstärke.																		
Nährwerte	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">100 g Trockenprodukt enthalten:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Brennwert</td> <td style="text-align: right;">2510 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">603 kcal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Fett</td> <td style="text-align: right;">44 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">- gesättigte Fettsäuren</td> <td style="text-align: right;">28 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Kohlenhydrate</td> <td style="text-align: right;">48 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">- Zucker</td> <td style="text-align: right;"><0.5 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Eiweiss</td> <td style="text-align: right;">3.5 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Salz</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> </table>	100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	2510 kJ		603 kcal	Fett	44 g	- gesättigte Fettsäuren	28 g	Kohlenhydrate	48 g	- Zucker	<0.5 g	Eiweiss	3.5 g	Salz	0 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																			
Brennwert	2510 kJ																		
	603 kcal																		
Fett	44 g																		
- gesättigte Fettsäuren	28 g																		
Kohlenhydrate	48 g																		
- Zucker	<0.5 g																		
Eiweiss	3.5 g																		
Salz	0 g																		
Zusatzstoffe	<p>Die Rezeptur ist frei von</p> <ul style="list-style-type: none"> - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln 																		
Allergene und Gluten / Lactose	<p>Das Cuisine Santé Produkt ist</p> <ul style="list-style-type: none"> - glutenfrei – garantiert und geprüft - lactosefrei – garantiert und geprüft <p>i von Ingredienzien mit allergenem Potential</p> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;">   </div>																		

Dosierung	100 g Produkt, 5 dl Wasser, 5 dl Fond (Roux) 60 g Produkt, 1 l Wasser (Cremesuppen)	
Zubereitung	Benötigte Menge mit wenig heissem Wasser (70°C) glattrühren, mit Schneebeesen in restliches, siedendes Wasser einrühren. Unter Umrühren aufkochen und 1 Minuten leicht kochen lassen.	
Anwendungen	Die Basis für Suppen, Saucen, Fonds und zum Nachbinden von frischen Saucen.	
Ergiebigkeit	600 g = 6 l (Roux) 600 g = 10 l (Cremesuppen)	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Alukaschierte Runddose mit Membrane und Kunststoffdeckel.	
Verkaufseinheit	Dose 600 g	
Versandeinheit	Per Karton	6 Dosen
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	36 Kartons
	Nettogewicht per Karton	3.600 kg
	Bruttogewicht per Karton	4.500 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
EAN / UPC - Code	7610121411918 (Dose) / 07610121961024 (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.	