

Teigwarenreis 3x2.5 kg

Produktbild																			
Artikelnummer	885604																		
Produktegruppe	Beilagen / Teigwarenprodukte																		
Beschreibung	Cuisine Pro – bewährt effizient. Getrocknete Eierteigwaren in Reisform, mit abgerundetem Geschmack. Echte Alternative zu herkömmlichem Reis.																		
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kann regeneriert werden ✓ Bain-Marie stabil ✓ Vegetarisch 																		
Zutaten	Hartweizengriess, frische Eier 20% (aus Bodenhaltung).																		
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>1570 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>371 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>3.5 g</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>69 g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td><0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>0 g</td> </tr> </table>	100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	1570 kJ		371 kcal	Fett	3.5 g	gesättigte Fettsäuren	1.5 g	Kohlenhydrate	69 g	Zucker	<0.5 g	Eiweiss	14 g	Salz	0 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																			
Brennwert	1570 kJ																		
	371 kcal																		
Fett	3.5 g																		
gesättigte Fettsäuren	1.5 g																		
Kohlenhydrate	69 g																		
Zucker	<0.5 g																		
Eiweiss	14 g																		
Salz	0 g																		

Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln 	
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - lactosehaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett) 	
Dosierung	63 g Trockenprodukt pro Portion 2.5 kg = ca. 5.5 kg gekocht	
Zubereitung	Teigwarenreis in leicht gesalzenem, siedendem Wasser ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren kochen. Danach kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Vor dem Servieren kurz in warmer Butter schwenken.	
Anwendungen	Als Abwechslung im Beilagen-Angebot zu allen Arten von Fisch- und Fleischgerichten, mit oder ohne Sauce. Zu Gemüseteller oder als Beilage zu Vegi-Gerichten z. B. von Tofu, Quorn, Saitan, Yasoja usw.. Der Teigwarenreis kann auch für die Zubereitung von Süssspeisen oder Salaten Verwendung finden. Auch als Suppeneinlage geeignet.	
Ergiebigkeit	2.5 kg = ca. 40 Portionen à 150 g	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Karton mit Plastikbeutel	
Verkaufseinheit	Karton 3 x 2.5 kg	
Versandeinheit	Per Karton	3 Beutel
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	40 Kartons
	Nettogewicht per Karton	7.500 kg
	Bruttogewicht per Karton	7.824 kg
	Abmessungen Karton	36.0 x 25.0 x 17.0 cm
EAN / UPC - Code	7610121810735 (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.	