HACO AG
CH-3073 Gümligen
Telefon: +41 31 950 11 11
Fax: +41 31 950 15 15
Internet: www.haco.ch
E-Mail: contact@haco.ch

Datenblatt
28.04.2017

Tafelwürze flüssig 1.45 kg

Produktbild	
Artikelnummer	810024
Produktegruppe	Würzmittel / Flüssigwürze
Beschreibung	Cuisine Pro – bewährt effizient. Flüssigwürze mit starker Würzkraft, überall einsetzbar.
Informationen	✔ Kann regeneriert werden ✔ Bain-Marie stabil ✔ Kann tiefgekühlt werden
Zutaten	Aufgeschlossenes Pflanzeneiweiss 46% (**Sojabohnen**, **Weizen**, Speisesalz), Wasser, Hefeextrakt, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Aroma (enthält **Soja**), Säuerungsmittel (Citronensäure).

Nährwerte	100 g Trockenprodukt enthalten: Brennwert 300 kJ 70 kcal Fett 0 g gesättigte Fettsäuren 0 g Kohlenhydrate 6 g Zucker 3.0 g Eiweiss 11 g Salz 20 g
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von - lactosehaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)
Dosierung	Nach Belieben
Zubereitung	An das zum Würzen bestimmte Gericht, Suppe oder Sauce geben.
Anwendungen	Tafelwürze flüssig ist das klassische und beliebte Produkt zum Würzen von Suppen, warmen- und kalten Saucen, Gemüse, Fleisch, Salat usw. Typ: Wird die Würze in der warmen Küche verwendet, so sollte sie immer erst am Ende des Garprozesses an die Speisen gegeben werden.
Ergiebigkeit	1.45 kg = 75 l
Haltbarkeit	24 Monate
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Bei Raumtemperatur aufbewahren!
Verpackung	Kunststofflasche mit Ausgiesser
Verkaufseinheit	Flasche à 1.45 kg
Versandeinheit	Per Karton 1 Flasche Lage pro Palette 2 Pro Palette 118 Flaschen Nettogewicht per Flasche 1.450 kg Bruttogewicht per Flasche 1.800 kg Abmessungen Karton 12.6 x 10.3 x 26.6 cm
EAN / UPC - Code	7610121110194 (Flasche) / 07610121934134 (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.