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

Basis für Rahmsauce 2x5 kg

Produktbild	
Artikelnummer	841914
Produktegruppe	Saucen / Delikatesssaucen
Beschreibung	Cuisine Pro - bewährt effizient. Sämige Rahmsauce, schön abgerundet im Geschmack, mit dezenter Champignonsnote.
Informationen	✔ Kann regeneriert werden ✔ Bain-Marie stabil ✔ Kann tiefgekühlt werden ✔ Vegetarisch ✔ Granulat
Zutaten	Glukosesirup getrocknet, **Weizenmehl**, Speisesalz jodiert, modifizierte Maisstärke, Zwiebeln getrocknet, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Rapsöl, Gewürz, Weisswein-Extrakt, natürliches Aroma.

Nährwerte	100 g Trockenprodukt enthalten: Brennwert 1430 kJ 338 kcal Fett 2 g gesättigte Fettsäuren <0.5 g Kohlenhydrate 72 g Zucker 14 g Eiweiss 6 g Salz 12 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	80 g Produkt, 8 dl Milch, 2 dl Rahm
Zubereitung	1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warme Milch einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umrühren 3 - 5 Minuten leicht kochen lassen. 3. Rahm beigeben und kurz aufkochen.
Anwendungen	Vielseitige Anwendungen in der Fleisch- sowie vegetarischen Küche.
Ergiebigkeit	5 kg = 62.5 l
Haltbarkeit	18 Monate
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!
Verpackung	Karton mit 2 Nachfüllbeutel à 5 kg
Verkaufseinheit	Karton 2 x 5 kg
Versandeinheit	Per Karton 2 Beutel Lage pro Palette 5 Pro Palette 80 Kartons Nettogewicht per Karton 10.000 kg Bruttogewicht per Karton 10.338 kg Abmessungen Karton 29.2 x 19.0 x 32.0 cm
EAN / UPC - Code	7610121410805 (Beutel) / 07610121935551 (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.