


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

**HACO** *swiss*

**Datenblatt**  
27.07.2017

## EC Glace de viande 1 kg

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Produktbild</b>    |    |
| <b>Artikelnummer</b>  | 845914   |
| <b>Produktegruppe</b> | Saucen / Klare Saucen  |
| <b>Beschreibung</b>   | Edition Culinaire – authentisch raffiniert. Ein absolutes Premium-Produkt mit 25% hochwertigem Rindfleischextrakt, als Basis für selbstgemachte Saucen oder für die persönliche Note beim Abschmecken. |
| <b>Informationen</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kann regeneriert werden</li><li>✓ Bain-Marie stabil</li><li>✓ Kann tiefgekühlt werden</li><li>✓ Paste</li></ul>  |
| <b>Zutaten</b>        | Rindfleischextrakt 25 %, <b>Milchzucker</b> , Speisesalz, Zucker, Rindsfett (mit Antioxidationsmittel: E 320), Hefeextrakt, <b>färbender Gerstenmalzextrakt getrocknet</b> , Aroma.                    |

|                                       |   |                       |
|---------------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Nährwerte</b>                      | 100 g Trockenprodukt enthalten:   |                       |
|                                       | Brennwert   | 1250 kJ               |
|                                       |   | 298 kcal              |
|                                       | Fett  | 8 g                   |
|                                       | gesättigte Fettsäuren   | 3.5 g                 |
|                                       | Kohlenhydrate   | 38 g                  |
|                                       | Zucker  | 32 g                  |
|                                       | Eiweiss   | 18 g                  |
|                                       | Salz  | 21 g                  |
| <b>Zusatzstoffe</b>                   | Die Rezeptur ist frei von<br>– geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen<br>– künstlichen Farbstoffen<br>– Konservierungsstoffen  |                       |
| <b>Allergene und Gluten / Lactose</b> | Gemäss Zutatenliste   |                       |
| <b>Dosierung</b>                      | 40 g Produkt, 1 l Wasser  |                       |
| <b>Zubereitung</b>                    | Masse unter Rühren in heisses Wasser (90°C) einrühren, nicht mehr kochen.   |                       |
| <b>Anwendungen</b>                    | Als klarer Fleischjus mit Rindfleischgeschmack zu allem gebratenem oder sautiertem dunklen Fleisch. Zum Glacieren von Braten und Fleisch das bei Niedertemperatur oder im Combi-Steamer zubereitet wurde. Zum Kräfftigen oder Abschmecken von Saucen oder als Fond zum Dünsten, Schmoren oder Auffüllen von Saucenfleischgerichten. |                       |
| <b>Ergiebigkeit</b>                   | 1 kg = 25 l   |                       |
| <b>Haltbarkeit</b>                    | 18 Monate   |                       |
| <b>Lagerung</b>                       | Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!   |                       |
| <b>Verpackung</b>                     | Runddose aus Kunststoff mit Verschlussdeckel.   |                       |
| <b>Verkaufseinheit</b>                | Dose 1 kg   |                       |
| <b>Versandeinheit</b>                 | Per Karton  | 6 Dosen               |
|                                       | Lage pro Palette  | 5                     |
|                                       | Pro Palette   | 60 Kartons            |
|                                       | Nettogewicht per Karton   | 6.000 kg              |
|                                       | Bruttogewicht per Karton  | 6.498 kg              |
|                                       | Abmessungen Karton  | 32.4 x 21.9 x 16.0 cm |
| <b>EAN / UPC - Code</b>               | 7610121410683 (Dose) / 07610121933335 (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.