

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  
22.09.2018

## Sauce "Café de Paris" 500 g

<b>Produktbild</b>	 The image shows a tube of Haco Cuisine Pro Sauce Café de Paris. The tube is white with green and red accents. To the right of the tube is a circular seal with the text 'QUALITÄT - TRANSPARENZ - QUALITÄT - TRANSPARENZ' around the perimeter. Inside the seal, it says 'Infos zu Ingredienzen, Zusatzstoffen und Allergenen' and 'Infos sur les ingrédients, additifs et allergènes'. Below the seal is a QR code with the word 'Scan' above it.
<b>Artikelnummer</b>	880003
<b>Produktegruppe</b>	Kalte Saucen / Saucen zu Fleisch
<b>Beschreibung</b>	Cuisine Pro – bewährt effizient. Schnittfeste, auf Pflanzenfett aufgebaute pastöse Kräutersauce mit der feinen "Café de Paris"-Geschmacksnote.
<b>Informationen</b>	✔ Kann tiefgekühlt werden
<b>Zutaten</b>	Palmöl (mit Antioxidationsmittel: E 306), Wasser, <b>Senf</b> (Wasser, <b>Senfkörner</b> , Tafellessig, Kochsalz jodiert, Zucker, Gewürze), Maisstärke, Streuwürze (mit Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, <b>Sellerie</b> ), Emulgator ( <b>Sojalecithin</b> ), Kräuter 1.1 %, Gewürze, Würze ( <b>Soja</b> ), Aromen, <b>Sardellen</b> , Sherry, Knoblauch, Zitronensaft, Weinbrand.

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:
	Brennwert 2310 kJ
	562 kcal
	Fett 60 g
	gesättigte Fettsäuren 26 g
	Kohlenhydrate 4.5 g
	Zucker 1.5 g
	Eiweiss 1 g
	Salz 2.3 g
<b>Zusatzstoffe</b>	Die Rezeptur ist frei von – künstlichen Farbstoffen – Konservierungsstoffen
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Die Rezeptur ist frei von – glutenhaltigen Ingredienzien – lactosehaltigen Ingredienzien – Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)
<b>Dosierung</b>	Nach Belieben (ca. 20 g pro Portion)
<b>Zubereitung</b>	Abgeschnittene Scheiben auf das angerichtete Fleischstück legen und zergehen lassen. Wichtig: Die "Sauce Café de Paris" Scheiben sollten nicht zu kalt sein, wenn sie auf das Gericht gegeben werden.
<b>Anwendungen</b>	Zu allem grilliertem oder sautiertem Fleisch oder Fisch. Auch zum Aufmontieren von Saucen. Wichtig: Die Sauce "Café de Paris" ist nicht geeignet zum Glacieren. Sie sollte auch nicht über 40°C erwärmt werden. Tipp: Die Sauce die aus der Verpackung genommen und z.B. bereichert oder verfeinert wurde, kann in gefällige Rosetten dressiert werden (anschliessend tiefgekühlt oder einfach an die Mise en Place genommen werden).
<b>Ergiebigkeit</b>	Je nach Anwendung unterschiedlich
<b>Haltbarkeit</b>	7 Monate
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten, kühl lagern, max. 5°C.
<b>Verpackung</b>	Kunststoff
<b>Verkaufseinheit</b>	Stange à 500 g

<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	8 Stangen
	Lage pro Palette	7
	Pro Palette	70 Kartons
	Nettogewicht per Karton	4.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	4.672 kg
	Abmessungen Karton	30.0 x 5.5 x 5.5 cm
<b>EAN / UPC - Code</b>	7610121810322 (Stange) / 07610121939078 (Karton)	
<b>Rechtlicher Hinweis</b>	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.	