


EC Glace de viande 1 kg

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

Nährwerte	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
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von – geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen – künstlichen Farbstoffen – Konservierungsstoffen	
Allergene und Gluten / Lactose	Gemäss Zutatenliste	
Dosierung	40 g Produkt, 1 l Wasser	
Zubereitung	Masse unter Rühren in heisses Wasser (90°C) einrühren, nicht mehr kochen.	
Anwendungen	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 Kräftigen oder Abschmecken von Saucen oder als Fond zum Dünsten, Schmoren oder Auffüllen von Saucenfleischgerichten.	
Ergiebigkeit	1 kg = 25 l	
Haltbarkeit	18 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Runddose aus Kunststoff mit Verschlussdeckel.	
Verkaufseinheit	Dose 1 kg	
Versandeinheit	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
EAN / UPC - Code	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.