

## Teigwarenreis 3x2.5 kg

|                                 |   |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
|---------------------------------|---|---------------------------------|--|-----------|---------|--|----------|------|-------|-----------------------|-------|---------------|------|--------|--------|---------|------|------|-----|
| <b>Produktbild</b>              |   |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| <b>Artikelnummer</b>            | 885604  |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| <b>Produktegruppe</b>           | Beilagen / Teigwarenprodukte  |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| <b>Beschreibung</b>             | Cuisine Pro – bewährt effizient. Getrocknete Eierteigwaren in Reisform, mit abgerundetem Geschmack. Echte Alternative zu herkömmlichem Reis.  |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| <b>Informationen</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kann regeneriert werden</li><li>✓ Bain-Marie stabil</li><li>✓ Vegetarisch</li></ul>   |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| <b>Zutaten</b>                  | <b>Hartweizengriess, frische Eier 20% (aus Bodenhaltung).</b>   |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| <b>Nährwerte</b>                | <table><tr><td colspan="2">100 g Trockenprodukt enthalten:</td></tr><tr><td>Brennwert</td><td>1570 kJ</td></tr><tr><td></td><td>371 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>3.5 g</td></tr><tr><td>gesättigte Fettsäuren</td><td>1.5 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>69 g</td></tr><tr><td>Zucker</td><td>&lt;0.5 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>14 g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>0 g</td></tr></table> | 100 g Trockenprodukt enthalten: |  | Brennwert | 1570 kJ |  | 371 kcal | Fett | 3.5 g | gesättigte Fettsäuren | 1.5 g | Kohlenhydrate | 69 g | Zucker | <0.5 g | Eiweiss | 14 g | Salz | 0 g |
| 100 g Trockenprodukt enthalten: |   |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| Brennwert                       | 1570 kJ   |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
|                                 | 371 kcal  |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| Fett                            | 3.5 g   |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| gesättigte Fettsäuren           | 1.5 g   |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| Kohlenhydrate                   | 69 g  |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| Zucker                          | <0.5 g  |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| Eiweiss                         | 14 g  |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |
| Salz                            | 0 g   |                                 |  |           |         |  |          |      |       |                       |       |               |      |        |        |         |      |      |     |

|                                       |  |                       |
|---------------------------------------|--|-----------------------|
| <b>Zusatzstoffe</b>                   | Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> <li>- geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen</li> <li>- künstlichen Farbstoffen</li> <li>- Konservierungsstoffen</li> <li>- Antioxidationsmitteln</li> </ul>   |                       |
| <b>Allergene und Gluten / Lactose</b> | Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> <li>- lactosehaltigen Ingredienzien</li> <li>- Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)</li> </ul>   |                       |
| <b>Dosierung</b>                      | 63 g Trockenprodukt pro Portion<br>2.5 kg = ca. 5.5 kg gekocht   |                       |
| <b>Zubereitung</b>                    | Teigwarenreis in leicht gesalzenem, siedendem Wasser ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren kochen. Danach kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Vor dem Servieren kurz in warmer Butter schwenken.  |                       |
| <b>Anwendungen</b>                    | Als Abwechslung im Beilagen-Angebot zu allen Arten von Fisch- und Fleischgerichten, mit oder ohne Sauce. Zu Gemüseteller oder als Beilage zu Vegi-Gerichten z. B. von Tofu, Quorn, Saitan, Yasoja usw.. Der Teigwarenreis kann auch für die Zubereitung von Süssspeisen oder Salaten Verwendung finden. Auch als Suppeneinlage geeignet. |                       |
| <b>Ergiebigkeit</b>                   | 2.5 kg = ca. 40 Portionen à 150 g  |                       |
| <b>Haltbarkeit</b>                    | 24 Monate  |                       |
| <b>Lagerung</b>                       | Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!  |                       |
| <b>Verpackung</b>                     | Karton mit Plastikbeutel   |                       |
| <b>Verkaufseinheit</b>                | Karton 3 x 2.5 kg  |                       |
| <b>Versandeinheit</b>                 | Per Karton   | 3 Beutel              |
|                                       | Lage pro Palette   | 4                     |
|                                       | Pro Palette  | 40 Kartons            |
|                                       | Nettogewicht per Karton  | 7.500 kg              |
|                                       | Bruttogewicht per Karton   | 7.824 kg              |
|                                       | Abmessungen Karton   | 36.0 x 25.0 x 17.0 cm |
| <b>EAN / UPC - Code</b>               | 7610121810735 (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.  |                       |