


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
23.01.2019

Kartoffelstock 6x750 g

| | |
|-----------------------|--|
| Produktbild |  |
| Artikelnummer | 852134 |
| Produktegruppe | Beilagen / Kartoffelprodukte |
| Beschreibung | Cuisine Pro – bewährt effizient. Leicht gewürzte Kartoffelflocken zur schnellen Herstellung von Kartoffelstock, wie hausgemacht. |
| Informationen | <ul style="list-style-type: none">✓ Kann regeneriert werden✓ Bain-Marie stabil✓ Rein pflanzlich✓ Granulat |
| Zutaten | Kartoffeln getrocknet 99%, Emulgator (E 471), Stabilisator (E 450), Farbstoff (Kurkumin), Antioxidationsmittel (Natriummetabisulfit , Ascorbinsäure, Ascorbylpalmitat). Kann Spuren von Gluten enthalten. |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Nährwerte | 100 g Trockenprodukt enthalten: |
| | Brennwert 1580 kJ |
| | 372 kcal |
| | Fett <0.5 g |
| | gesättigte Fettsäuren <0.5 g |
| | Kohlenhydrate 82 g |
| | Zucker 6 g |
| | Eiweiss 9 g |
| | Salz 0.3 g |
| Zusatzstoffe | Die Rezeptur ist frei von – geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen – künstlichen Farbstoffen |
| Allergene und Gluten / Lactose | Die Rezeptur ist frei von – glutenhaltigen Ingredienzien* – lactosehaltigen Ingredienzien – Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett) *Kann Spuren von Gluten enthalten |
| Dosierung | Für ca. 20 Portionen: 750 g Flocken, 2.5 Liter Wasser, 1.5 Liter Milch, 50 g Butter, 30 g Salz. |
| Zubereitung | Wasser mit Salz und Butter aufkochen. Kasserole vom Feuer nehmen, kalte Milch begeben, die Kartoffelflocken einstreuen und mit Holzspachtel leicht andrücken, damit die Flocken die ganze Flüssigkeit aufnehmen. Danach sorgfältig durchmischen (nicht stark rühren). Zum Schluss mit Rahm verfeinern. |
| Anwendungen | Ideal als Beilage zu allen Arten von Gerichten; vorallem zu Saucenfleisch-Gerichten, aber auch zu fleischlosen Mahlzeiten. Ebenfalls zur Herstellung von Duchesse und Krokettenmasse sowie für Kartoffel-Gnocchi-Masse geeignet. |
| Ergiebigkeit | 750 g = ca. 20 Portionen |
| Haltbarkeit | 15 Monate |
| Lagerung | Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren! |
| Verpackung | Karton mit 6 Alu-Schlauchbeutel verschweisst à 750 g |
| Verkaufseinheit | Karton 6x750 g |

| | | |
|----------------------------|---|-----------------------|
| Versandeinheit | Per Karton | 6 Beutel |
| | Lage pro Palette | 3 |
| | Pro Palette | 24 Kartons |
| | Nettogewicht per Karton | 4.500 kg |
| | Bruttogewicht per Karton | 5.010 kg |
| | Abmessungen Karton | 40.0 x 30.0 x 27.0 cm |
| EAN / UPC - Code | 7610121510123 (Beutel) / 07610121935827 (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. | |