

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



Datenblatt
 17.02.2019

Mayonnaise 10 kg

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---|---------------------------------|--|-----------|---------|--|----------|------|------|-----------------------|-----|---------------|--------|--------|--------|---------|-------|------|-------|
| Produktbild |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Artikelnummer | 880034 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produktegruppe | Kalte Saucen / Mayonnaise | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Beschreibung | Cuisine Pro – bewährt effizient. Nach klassischem Rezept zubereitete Mayonnaise, ohne Konservierungsmittel. Natürliche Farbe, gute Dressierfähigkeit und Schnittfestigkeit. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Informationen | ✓ Vegetarisch | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zutaten | Sonnenblumenöl 79 %, Eigelb pasteurisiert 7 % (aus Bodenhaltung) , Senf (Wasser, Senfkörner, Tafelessig, Kochsalz jodiert, Zucker, Gewürze), Wasser, Weissweinessig, Tafelessig, Kochsalz jodiert, Würze (Soja) , Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure). | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwerte | <table border="1"> <tr> <td colspan="2">100 g Trockenprodukt enthalten:</td> </tr> <tr> <td>Brennwert</td> <td>3020 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>735 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>81 g</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren</td> <td>7 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td><0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td><0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>0.8 g</td> </tr> </table> | 100 g Trockenprodukt enthalten: | | Brennwert | 3020 kJ | | 735 kcal | Fett | 81 g | gesättigte Fettsäuren | 7 g | Kohlenhydrate | <0.5 g | Zucker | <0.5 g | Eiweiss | 1.5 g | Salz | 0.8 g |
| 100 g Trockenprodukt enthalten: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brennwert | 3020 kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 735 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett | 81 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| gesättigte Fettsäuren | 7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate | <0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zucker | <0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiss | 1.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz | 0.8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---------------------------------------|---|------------|
| Zusatzstoffe | Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln | |
| Allergene und Gluten / Lactose | Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - glutenhaltigen Ingredienzien - lactosehaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett) | |
| Dosierung | Nach Belieben | |
| Zubereitung | Gebrauchsfertig | |
| Anwendungen | Zum Herstellen von klassischen Ableitungen der Mayonnaise, die zu den verschiedensten kalten aber auch warmen Gerichten serviert werden. Zum Garnieren von belegten Brötchen und kalten Gerichten. Zur Herstellung von eigenen Dressing- oder Dipp-Kreationen. | |
| Ergiebigkeit | Je nach Anwendung unterschiedlich. | |
| Haltbarkeit | 7 Monate | |
| Lagerung | Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen gekühlt (5°C) und verschlossen lagern. | |
| Verpackung | Kunststoffeimer | |
| Verkaufseinheit | Eimer 10 kg | |
| Versandeinheit | Per Karton | 1 Eimer |
| | Lage pro Palette | 3 |
| | Pro Palette | 36 Kartons |
| | Nettogewicht per Karton | 10.000 kg |
| | Bruttogewicht per Karton | 10.400 kg |
| EAN / UPC - Code | 7610121810261 (Eimer) | |
| 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. | |