

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

Sauce "Café de Paris" 500 g

Produktbild	 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 Ingredienzien, Zusatzstoffen und Allergenen' and 'Infos sur les ingrédients, additifs et allergènes'. Below the seal is a QR code with the word 'Scan' above it.
Artikelnummer	880003
Produktegruppe	Kalte Saucen / Saucen zu Fleisch
Beschreibung	Cuisine Pro – bewährt effizient. Schnittfeste, auf Pflanzenfett aufgebaute pastöse Kräutersauce mit der feinen "Café de Paris"-Geschmacksnote.
Informationen	✔ Kann tiefgekühlt werden
Zutaten	Palmöl (mit Antioxidationsmittel: E 306), Wasser, Senf (Wasser, Senfkörner , Tafellessig, Kochsalz jodiert, Zucker, Gewürze), Maisstärke, Streuwürze (mit Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Sellerie), Emulgator (Sojalecithin), Kräuter 1.1 %, Gewürze, Würze (Soja), Aromen, Sardellen , Sherry, Knoblauch, Zitronensaft, Weinbrand.

Nährwerte	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
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von – künstlichen Farbstoffen – Konservierungsstoffen
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von – glutenhaltigen Ingredienzien – lactosehaltigen Ingredienzien – Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)
Dosierung	Nach Belieben (ca. 20 g pro Portion)
Zubereitung	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.
Anwendungen	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).
Ergiebigkeit	Je nach Anwendung unterschiedlich
Haltbarkeit	7 Monate
Lagerung	Packung gut geschlossen halten, kühl lagern, max. 5°C.
Verpackung	Kunststoff
Verkaufseinheit	Stange à 500 g

Versandeinheit	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
EAN / UPC - Code	7610121810322 (Stange) / 07610121939078 (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.	