


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

## Basis für Rahmsauce 2x5 kg

<b>Produktbild</b>	
<b>Artikelnummer</b>	841914
<b>Produktegruppe</b>	Saucen / Delikatessaucen
<b>Beschreibung</b>	Cuisine Pro – bewährt effizient. Sämige Rahmsauce, schön abgerundet im Geschmack, mit dezenter Champignonsnote.
<b>Informationen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kann regeneriert werden</li><li>✓ Bain-Marie stabil</li><li>✓ Kann tiefgekühlt werden</li><li>✓ Vegetarisch</li><li>✓ Granulat</li></ul>
<b>Zutaten</b>	Glukosesirup getrocknet, <b>Weizenmehl</b> , Speisesalz jodiert, modifizierte Maisstärke, Zwiebeln getrocknet, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Rapsöl, Gewürz, Weisswein-Extrakt, natürliches Aroma.

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1430 kJ
		338 kcal
	Fett	2 g
	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g
	Kohlenhydrate	72 g
	Zucker	14 g
	Eiweiss	6 g
	Salz	12 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>	80 g Produkt, 8 dl Milch, 2 dl Rahm	
<b>Zubereitung</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warme Milch einrühren.</li> <li>2. Unter gelegentlichem Umrühren 3 – 5 Minuten leicht kochen lassen.</li> <li>3. Rahm begeben und kurz aufkochen.</li> </ol>	
<b>Anwendungen</b>	Vielseitige Anwendungen in der Fleisch- sowie vegetarischen Küche.	
<b>Ergiebigkeit</b>	5 kg = 62.5 l	
<b>Haltbarkeit</b>	18 Monate	
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
<b>Verpackung</b>	Karton mit 2 Nachfüllbeutel à 5 kg	
<b>Verkaufseinheit</b>	Karton 2 x 5 kg	
<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	2 Beutel
	Lage pro Palette	5
	Pro Palette	80 Kartons
	Nettogewicht per Karton	10.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	10.338 kg
	Abmessungen Karton	29.2 x 19.0 x 32.0 cm
<b>EAN / UPC - Code</b>	7610121410805 (Beutel) / 07610121935551 (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.