

## Mayonnaise 4x1 kg (Dressierbeutel)

<b>Artikelnummer</b>	880045																		
<b>Produktegruppe</b>	Kalte Saucen / Mayonnaise																		
<b>Beschreibung</b>	Cuisine Pro – bewährt effizient. Nach klassischem Rezept zubereitete Mayonnaise, ohne Konservierungsmittel. Natürliche Farbe, gute Dressierfähigkeit und Schnittfestigkeit.																		
<b>Informationen</b>	✔ Vegetarisch																		
<b>Zutaten</b>	Sonnenblumenöl 79 %, <b>Eigelb pasteurisiert 7 % (aus Bodenhaltung)</b> , <b>Senf</b> (Wasser, <b>Senfkörner</b> , Tafelessig, Kochsalz jodiert, Zucker, Gewürze), Wasser, Weissweinessig, Tafelessig, Kochsalz jodiert, <b>Würze (Soja)</b> , Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure).																		
<b>Nährwerte</b>	<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>&lt;0.5 g</td></tr><tr><td>Zucker</td><td>&lt;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																		
<b>Zusatzstoffe</b>	Die Rezeptur ist frei von – geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen – künstlichen Farbstoffen – Konservierungsstoffen – Antioxidationsmitteln																		
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Die Rezeptur ist frei von – glutenhaltigen Ingredienzien – lactosehaltigen Ingredienzien – Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)																		
<b>Dosierung</b>	Nach Belieben																		
<b>Zubereitung</b>	Gebrauchsfertig																		

<b>Anwendungen</b>	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 Dip-Kreationen.	
<b>Ergiebigkeit</b>	Je nach Anwendung unterschiedlich	
<b>Haltbarkeit</b>	7 Monate	
<b>Lagerung</b>	Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen gekühlt (5°C) und verschlossen lagern.	
<b>Verpackung</b>	Karton mit 4 Dressierbeutel à 1 kg	
<b>Verkaufseinheit</b>	Karton 4x1 kg	
<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	4 Beutel
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	96 Kartons
	Nettogewicht per Karton	4.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	4.180 kg
	Abmessungen Karton	24.5 x 14.5 x 28.0 cm
<b>EAN / UPC - Code</b>	7610121810254 (Beutel) / 07610121933083 (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.	