

Steinpilzcreme 1 kg

Produktbild	
Artikelnummer	832504
Produktegruppe	Suppen / Gebundene Suppen
Beschreibung	Cuisine Pro – bewährt effizient. Cremig gebunden, mit kräftigem Steinpilzgeschmack und vielen Steinpilzstückli.
Informationen	<ul style="list-style-type: none">✓ Kann regeneriert werden✓ Bain-Marie stabil✓ Kann tiefgekühlt werden✓ Vegetarisch✓ Granulat
Zutaten	<p>Maltodextrin, Kartoffelstärke, Reismehl, Speisesalz jodiert, Molkepulver, Hefeextrakt, Zwiebeln getrocknet, Steinpilze getrocknet 2 %, Zucker, Würze (Mais), Rapsöl, Aromen, Gewürze, Weisswein-Extrakt.</p> <p>Kann Spuren von Gluten enthalten.</p>

Nährwerte	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1430 kJ
		338 kcal
	Fett	1.5 g
	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g
	Kohlenhydrate	74 g
	Zucker	10 g
	Eiweiss	6 g
	Salz	11 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* - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett) <p>*Kann Spuren von Gluten enthalten</p>	
Dosierung	75 g Produkt, 9 dl Wasser, 1 dl Rahm	
Zubereitung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warmes Wasser (50°C) einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umrühren 5 Minuten leicht kochen lassen. 3. Rahm begeben. 	
Anwendungen	Als Vorspeise oder als Hauptgang.	
Ergiebigkeit	1 kg = 13.5 l	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Faltschachtel mit Inliner	
Verkaufseinheit	Faltschachtel 1 kg	
Versandeinheit	Per Karton	12 FS
	Lage pro Palette	3
	Pro Palette	18 Kartons
	Nettogewicht per Karton	12.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	13.512 kg
	Abmessungen Karton	41.4 x 34.9 x 20.4 cm

EAN / UPC - Code	7610121311003 (Faltschachtel) / 07610121932956 (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.