

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
23.09.2019

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 logo with the text 'QUALITÄT - TRANSPARENZ - QUALITÄT - TRANSPARENZ' around the perimeter. Inside the circle, it says 'Infos zu Ingredienzen, Zusatzstoffen und Allergenen' and 'Infos sur les ingrédients, additifs et allergènes'. Below the circle 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 , Tafelessig, 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. | |