

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

Currysauce 900 g

Produktbild	
Artikelnummer	843804
Produktegruppe	Saucen / Delikatessaucen
Beschreibung	Cuisine Pro – bewährt effizient. Milde, cremige Currysauce, europäischer Stil.
Informationen	<ul style="list-style-type: none">✓ Kann regeneriert werden✓ Bain-Marie stabil✓ Kann tiefgekühlt werden✓ Vegetarisch✓ Granulat
Zutaten	Glukosesirup getrocknet, Molkepulver , modifizierte Maisstärke, Curry 11 %, Speisesalz jodiert, Weizenmehl , Zucker, Hefeextrakt, Apfelpulver, Zwiebeln getrocknet, Rapsöl, Knoblauch getrocknet, Verdickungsmittel (Guarkernmehl).

Nährwerte	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1420 kJ
		336 kcal
	Fett	3.5 g
	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g
	Kohlenhydrate	67 g
	Zucker	27 g
	Eiweiss	8 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	Gemäss Zutatenliste	
Dosierung	110 g Produkt, 1 l Milch	
Zubereitung	1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warme Milch (50°C) einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umrühren 3 – 5 Minuten leicht kochen lassen.	
Anwendungen	Vielseitige Anwendungen in der Fleisch- sowie vegetarischen Küche.	
Ergiebigkeit	900 g = 8.1 l	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Alukaschierte Runddose mit Membrane und Kunststoffdeckel	
Verkaufseinheit	Dose 900 g	
Versandeinheit	Per Karton	6 Dosen
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	36 Kartons
	Nettogewicht per Karton	5.400 kg
	Bruttogewicht per Karton	6.402 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
EAN / UPC - Code	7610121410645 (Dose) / 07610121933045 (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.