


## EC Morchelsauce 900 g

<b>Produktbild</b>	
<b>Artikelnummer</b>	844304
<b>Produktegruppe</b>	Saucen / Delikatessaucen
<b>Beschreibung</b>	Edition Culinaire – authentisch raffiniert. Morchelsauce mit einem sehr hohen Anteil an Morcheln – ein Premium-Produkt für klassische Fleischgerichte.
<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>	<b>Weizenmehl, Molkepulver</b> , Kartoffelstärke, Morcheln getrocknet 12%, Speisesalz jodiert, modifizierte Maisstärke, Maltodextrin, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Zwiebeln getrocknet, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Aromen, Champignons-Extrakt, Rapsöl, Knoblauch getrocknet, Gewürz, Weisswein-Extrakt, <b>Sellerieextrakt</b> .

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1380 kJ
		327 kcal
	Fett	5 g
	gesättigte Fettsäuren	0.6 g
	Kohlenhydrate	54 g
	Zucker	12 g
	Eiweiss	11 g
	Salz	11 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>	Gemäss Zutatenliste	
<b>Dosierung</b>	85 g Produkt, 9 dl Wasser, 1 dl Rahm	
<b>Zubereitung</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warmes Wasser (50°C) einrühren.</li> <li>2. Unter gelegentlichem Umrühren 7 Minuten leicht kochen lassen.</li> <li>3. Rahm begeben und kurz aufkochen.</li> </ol>	
<b>Anwendungen</b>	Als Sauce zu verschiedensten Fleischgerichten und Zubereitungen mit Rind, Kalb, schwein, Lamm, Kaninchen, Geflügel, Wild und Wildgeflügel (Filetmignons, Rückenfilet, Entrecôtes, Steaks, Schnitzel, Frikasse, Geschnetzeltes, Brustschnitzel, Pojarski). Warmen Terrinen und timbales, Pasteten, Tofu, Quorn, Seitan usw.	
<b>Ergiebigkeit</b>	900 g = 10.6 l	
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate	
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
<b>Verpackung</b>	Alukaschierte Runddose mit Membrane und Kunststoffdeckel.	
<b>Verkaufseinheit</b>	Dose 900 g	
<b>Versandeinheit</b>	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

<b>EAN / UPC - Code</b>	7610121410751 (Dose) / 07610121939450 (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.