



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  
19.11.2019

## CS Weisser Roux / Basis für Cremesuppen 600 g

<b>Produktbild</b>	
<b>Artikelnummer</b>	848004
<b>Produktegruppe</b>	Saucen / Gebundene Saucen
<b>Beschreibung</b>	<p>Cuisine Santé – natürlich genussvoll. Basis für Suppen, Fonds und zum Nachbinden von frischen Saucen.</p> <p>Sämtliche Cuisine Santé Produkte sind 100 % natürlich sowie garantiert und geprüft glutenfrei und lactosefrei. Die Rezepturen sind zudem frei von Ingredienzien mit allergenem Potential.</p>
<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>✓ Rein pflanzlich</li><li>✓ Granulat</li></ul>
<b>Zutaten</b>	Palmfett, Reismehl, Kartoffelstärke.

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:
	Brennwert 2410 kJ
	580 kcal
	Fett 43 g
	gesättigte Fettsäuren 29 g
	Kohlenhydrate 45 g
	Zucker <0.5 g
	Eiweiss 2.5 g
Salz 0 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> <li>- synthetischen Aromen</li> <li>- HVP (Würzen)</li> <li>- Emulgatoren</li> <li>- Säuerungsmitteln</li> <li>- Trennmitteln</li> </ul>
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Das Cuisine Santé Produkt ist <ul style="list-style-type: none"> <li>- glutenfrei – garantiert und geprüft</li> <li>- lactosefrei – garantiert und geprüft</li> <li>- nach Rezeptur frei von Ingredienzien mit allergenem Potential</li> </ul> 
<b>Dosierung</b>	100 g Produkt, 5 dl Wasser, 5 dl Fond (Roux) 60 g Produkt, 1 l Wasser (Cremesuppen)
<b>Zubereitung</b>	Benötigte Menge mit wenig heissem Wasser (70°C) glattrühren, mit Schneebesen in restliches, siedendes Wasser einrühren. Unter Umrühren aufkochen und 1 Minuten leicht kochen lassen.
<b>Anwendungen</b>	Die Basis für Suppen, Saucen, Fonds und zum Nachbinden von frischen Saucen.
<b>Ergiebigkeit</b>	600 g = 6 l (Roux) 600 g = 10 l (Cremesuppen)
<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 600 g

<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	6 Dosen
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	36 Kartons
	Nettogewicht per Karton	3.600 kg
	Bruttogewicht per Karton	4.500 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
<b>EAN / UPC - Code</b>	7610121411253 (Dose) / 07610121945987 (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.	