



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 2 kg

Produktbild	
Artikelnummer	848014
Produktegruppe	Saucen / Gebundene Saucen
Beschreibung	<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>
Informationen	<ul style="list-style-type: none">✓ Kann regeneriert werden✓ Bain-Marie stabil✓ Kann tiefgekühlt werden✓ Rein pflanzlich✓ Granulat
Zutaten	Palmfett, Reismehl, Kartoffelstärke.

Nährwerte	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	
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln - synthetischen Aromen - HVP (Würzen) - Emulgatoren - Säuerungsmitteln - Trennmitteln
Allergene und Gluten / Lactose	Das Cuisine Santé Produkt ist <ul style="list-style-type: none"> - glutenfrei – garantiert und geprüft - lactosefrei – garantiert und geprüft - nach Rezeptur frei von Ingredienzien mit allergenem Potential 
Dosierung	100 g Produkt, 5 dl Wasser, 5 dl Fond (Roux) 60 g Produkt, 1 l Wasser (Cremesuppen)
Zubereitung	1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in heisses Wasser einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umföhren 1 Minute leicht kochen lassen.
Anwendungen	Die Basis für Suppen, Saucen, Fonds und zum Nachbinden von frischen Saucen.
Ergiebigkeit	2 kg = 20 l (Roux) 2 kg = 33.3 l (Cremesuppen)
Haltbarkeit	24 Monate
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!
Verpackung	Plastikeimer mit Deckel
Verkaufseinheit	Eimer 2 kg

Versandeinheit	Per Karton	1 Eimer
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	60 Kartons
	Nettogewicht per Karton	2.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	2.107 kg
	Abmessungen Karton	20.8 x 20.8 x 20.0 cm
EAN / UPC - Code	7610121411277	
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.	