



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 Demi-Glace 2x5 kg

Produktbild	
Artikelnummer	848605
Produktegruppe	Saucen / Gebundene Saucen
Beschreibung	<p>Cuisine Santé – natürlich genussvoll. Als Basis für Ableitungen. Zum Abschmecken und zur Unterstützung 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✓ Granulat
Zutaten	Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert, natürliches Aroma, Tomatenpulver 5.0%, Zucker, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Rindfleischextrakt 2.4%, Gewürze (Paprika, weisser Pfeffer, Rosmarin, Lorbeer), Rapsöl, färbender Rote-Bete-Saft getrocknet.

Nährwerte	100 g Trockenprodukt enthalten:
	Brennwert 1260 kJ
	298 kcal
	Fett 2.0 g
	gesättigte Fettsäuren <0.5 g
	Kohlenhydrate 48 g
	Zucker 9 g
	Eiweiss 20 g
Salz 15 g	
Zusatzstoffe	<p>Die Rezeptur ist frei von</p> <ul style="list-style-type: none"> - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsmitteln - Antioxidationsmitteln - synthetischen Aromen - HVP (Würzen) - Emulgatoren - Säuerungsmitteln - Trennmitteln
Allergene und Gluten / Lactose	<p>Das Cuisine Santé Produkt ist</p> <ul style="list-style-type: none"> - glutenfrei – garantiert und geprüft - lactosefrei – garantiert und geprüft - nach Rezeptur frei von Ingredienzien mit allergenem Potential 
Dosierung	80 – 100 g Produkt, 1 l Wasser
Zubereitung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warmes Wasser (50°C) einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umrühren aufkochen und 4 Minuten leicht kochen lassen.
Anwendungen	Als Basis für Ableitungen. Zum Abschmecken und unterstützen von frischen Saucen.
Ergiebigkeit	5 kg = 50 – 62.5 l
Haltbarkeit	24 Monate
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!
Verpackung	2 Beutel à 5 kg
Verkaufseinheit	Karton 2x5 kg

Versandeinheit	Per Karton	2 Beutel
	Lage pro Palette	5
	Pro Palette	80 Kartons
	Nettogewicht per Karton	10.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	10.533 kg
	Abmessungen Karton	29.2 x 19.0 x 32.0 cm
EAN / UPC - Code	7610121411833 (Beutel) / 07610121959298 (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.	