



CS Brauner Kalbsfond 900 g

Produktbild	
Artikelnummer	826704
Produktegruppe	Fonds
Beschreibung	<p>Cuisine Santé – natürlich genussvoll. brauner Fond mit kräftigem Kalbfleischgeschmack und abgerundeter Würzung.</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, Maltodextrin, Hefeextrakt, Speisesalz jodiert, Kartoffelstärke, Kalbfleispulver 5.8%, Rindfleischextrakt 3.9%, natürliches Aroma, Zucker, Tomatenpulver, Rapsöl, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Knoblauch getrocknet, Gewürze (Lorbeer, Nelken, Rosmarin), färbender Rote-Bete-Saft getrocknet, Rotwein-Extrakt.

Nährwerte	100 g Trockenprodukt enthalten:
	Brennwert 1370 kJ
	323 kcal
	Fett 3.5 g
	gesättigte Fettsäuren 1 g
	Kohlenhydrate 54 g
	Zucker 7 g
	Eiweiss 18 g
Salz 12 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	60 g Produkt, 1 l Wasser
Zubereitung	1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warmes Wasser (50° C) einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umrühren 5 Minuten leicht kochen lassen.
Anwendungen	Als Fond zur Herstellung von Suppen, Saucen und Eintöpfen, zum Sieden, Dünsten von Kalbfleisch- und Fleischgerichten sowie Reisgerichten.
Ergiebigkeit	900 g = 15 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	6.048 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
EAN / UPC - Code	7610121211495 (Dose) / 07610121959274 (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.	