



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**  
14.11.2019

## CS Braune Grundsauce 4 kg

<b>Produktbild</b>	
<b>Artikelnummer</b>	848115
<b>Produktegruppe</b>	Saucen / Gebundene Saucen
<b>Beschreibung</b>	<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>
<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>	Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Meersalz, Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze (Paprika, Pfeffer, Rosmarin, Lorbeer, Nelken), Olivenöl, färbender Rote-Bete-Saft getrocknet, Maltodextrin.

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:
	Brennwert 1300 kJ
	307 kcal
	Fett 1.5 g
	gesättigte Fettsäuren <0.5 g
	Kohlenhydrate 58 g
	Zucker 8 g
	Eiweiss 13 g
Salz 12 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>	60g Produkt, 1 l Wasser
<b>Zubereitung</b>	Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in das heisse Wasser (50°C) einrühren. Unter Umrühren aufkochen und 3 – 5 Minuten leicht kochen lassen.
<b>Anwendungen</b>	Als Basis für Ableitungen. Zum Abschmecken und unterstützen von frischen Saucen.
<b>Ergiebigkeit</b>	4 kg = 66.6 l
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!
<b>Verpackung</b>	Plastikeimer mit Deckel
<b>Verkaufseinheit</b>	Eimer 4 kg

<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	1 Eimer
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	60 Kartons
	Nettogewicht per Karton	4.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	4.700 kg
	Abmessungen Karton	20.8 x 20.8 x 20.0 cm
<b>EAN / UPC - Code</b>	7610121411864 (Eimer)	
<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.	