



HACO AG  
CH-3073 Gümligen  
Telefon: +41 31 950 11 11  
Fax: +41 31 950 15 15  
Internet: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
E-Mail: [contact@haco.ch](mailto:contact@haco.ch)

**HACO** swiss

**Datenblatt**  
25.05.2020

## Kartoffelstock 6x750 g

<b>Produktbild</b>	 
<b>Artikelnummer</b>	852134
<b>Produktegruppe</b>	Beilagen / Kartoffelprodukte
<b>Beschreibung</b>	Cuisine Pro – bewährt effizient. Leicht gewürzte Kartoffelflocken zur schnellen Herstellung von Kartoffelstock, wie hausgemacht.
<b>Informationen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kann regeneriert werden</li><li>✓ Bain-Marie stabil</li><li>✓ Vegan</li><li>✓ Granulat</li></ul>
<b>Zutaten</b>	Kartoffeln getrocknet 99%, Emulgator (E 471), Stabilisator (E 450), Antioxidationsmittel (Ascorbylpalmitat, Natriummetabisulfit, Ascorbinsäure), Gewürz.  Kann Spuren von Gluten enthalten.

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1560 kJ
		368 kcal
	Fett	<0.5 g
	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g
	Kohlenhydrate	81 g
	Zucker	6 g
	Eiweiss	9 g
	Salz	0.3 g
<b>Zusatzstoffe</b>	Die Rezeptur ist frei von – geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen – künstlichen Farbstoffen	
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Die Rezeptur ist frei von – glutenhaltigen Ingredienzien* – lactosehaltigen Ingredienzien – Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)  *Kann Spuren von Gluten enthalten	
<b>Dosierung</b>	Für ca. 20 Portionen: 750 g Flocken, 2.5 Liter Wasser, 1.5 Liter Milch, 50 g Butter, 30 g Salz.	
<b>Zubereitung</b>	Wasser mit Salz und Butter aufkochen. Kasserole vom Feuer nehmen, kalte Milch begeben, die Kartoffelflocken einstreuen und mit Holzspachtel leicht andrücken, damit die Flocken die ganze Flüssigkeit aufnehmen. Danach sorgfältig durchmischen (nicht stark rühren). Zum Schluss mit Rahm verfeinern.	
<b>Anwendungen</b>	Ideal als Beilage zu allen Arten von Gerichten; vorallem zu Saucenfleisch-Gerichten, aber auch zu fleischlosen Mahlzeiten. Ebenfalls zur Herstellung von Duchesse und Krokettenmasse sowie für Kartoffel-Gnocchi-Masse geeignet.	
<b>Ergiebigkeit</b>	750 g = ca. 20 Portionen	
<b>Haltbarkeit</b>	15 Monate	
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
<b>Verpackung</b>	Karton mit 6 Alu-Schlauchbeutel verschweisst à 750 g	
<b>Verkaufseinheit</b>	Karton 6x750 g	
<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	6 Beutel
	Lage pro Palette	3
	Pro Palette	24 Kartons
	Nettogewicht per Karton	4.500 kg
	Bruttogewicht per Karton	5.010 kg
	Abmessungen Karton	40.0 x 30.0 x 27.0 cm
<b>EAN / UPC – Code</b>	7610121510123 (Beutel) / 07610121935827 (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.