


Demi-Glace professionelle 4x5 kg

Produktbild	
Artikelnummer	842204
Produktegruppe	Saucen / Gebundene Saucen
Beschreibung	Cuisine Pro – bewährt effizient. Zeitgemässe Demi-Glace – eine gebundene, dunklere, abgerundet gewürzte, braune Grundsauce.
Informationen	<ul style="list-style-type: none">✓ Kann regeneriert werden✓ Bain-Marie stabil✓ Kann tiefgekühlt werden✓ Granulat
Zutaten	Weizenmehl , Maltodextrin, Speisesalz jodiert, Kartoffelstärke, Gemüse getrocknet 5.2% (Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Sellerie), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, E 635), Würze (Soja), Zucker, Hefeextrakt, Farbstoff (E 150c), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Rapsöl, Gewürze, Rindfleischextrakt, färbender Rote-Bete-Saft getrocknet, Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma.

Nährwerte	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1350 kJ
		319 kcal
	Fett	1.5 g
	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g
	Kohlenhydrate	65 g
	Zucker	7 g
	Eiweiss	9 g
Salz	17 g	
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von – Konservierungsstoffen – Antioxidationsmitteln	
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von – lactosehaltigen Ingredienzien – Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)	
Dosierung	90 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 3 – 5 Minuten leicht kochen lassen.	
Anwendungen	Vielseitige Anwendungen in der Fleischküche.	
Ergiebigkeit	5 kg = 55.5 l	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Karton mit 4 Nachfüllbeuteln à 5 kg	
Verkaufseinheit	Karton 4 x 5 kg	
Versandeinheit	Per Karton	4 Beutel
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	32 Kartons
	Nettogewicht per Karton	20.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	20.941 kg
	Abmessungen Karton	39.0 x 29.0 x 39.0 cm
EAN / UPC – Code	7610121411147 (Beutel) / 07610121953883 (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.	