


## Demi-Glace professionelle 4x5 kg

<b>Produktbild</b>	
<b>Artikelnummer</b>	842204
<b>Produktegruppe</b>	Saucen / Gebundene Saucen
<b>Beschreibung</b>	Cuisine Pro – bewährt effizient. Zeitgemässe Demi-Glace – eine gebundene, dunklere, abgerundet gewürzte, braune Grundsauce.
<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>✓ Granulat</li></ul>
<b>Zutaten</b>	<b>Weizenmehl</b> , Maltodextrin, Speisesalz jodiert, Kartoffelstärke, Gemüse getrocknet 5.2% (Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, <b>Sellerie</b> ), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, E 635), Würze ( <b>Soja</b> ), Zucker, Hefeextrakt, Farbstoff (E 150c), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Rapsöl, Gewürze, Rindfleischextrakt, färbender Rote-Bete-Saft getrocknet, Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma.

<b>Nährwerte</b>	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	
<b>Zusatzstoffe</b>	Die Rezeptur ist frei von - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln	
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Die Rezeptur ist frei von - lactosehaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)	
<b>Dosierung</b>	90 g Produkt, 1 l Wasser	
<b>Zubereitung</b>	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.	
<b>Anwendungen</b>	Vielseitige Anwendungen in der Fleischküche.	
<b>Ergiebigkeit</b>	5 kg = 55.5 l	
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate	
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
<b>Verpackung</b>	Karton mit 4 Nachfüllbeuteln à 5 kg	
<b>Verkaufseinheit</b>	Karton 4 x 5 kg	
<b>Versandeinheit</b>	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
<b>EAN / UPC – Code</b>	7610121411147 (Beutel) / 07610121953883 (Karton)	
<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.	