


## Gautschi Kräuterbutter 80 g

<b>Produktbild</b>																			
<b>Artikelnummer</b>	883053																		
<b>Produktegruppe</b>	Kalte Saucen / Saucen zu Fleisch																		
<b>Beschreibung</b>	Cuisine Pro – bewährt effizient. Schnittfeste Kräuterbutter mit sichtbaren Kräutern.																		
<b>Informationen</b>	✓ Kann tiefgekühlt werden																		
<b>Zutaten</b>	<b>Butter 75%</b> , Wasser, <b>Senf</b> , Kräuter 2.2% (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Majoran, Thymian, Liebstöckel, Bohnenkraut, Kerbel), Maisstärke, Weinbrand, Streuwürze (Geschmacksverstärker), Emulgator (E 322), Knoblauch, Gewürze ( <b>Senf</b> ), Würze ( <b>Soja</b> ), Gemüsebouillon (Geschmacksverstärker), natürliche Aromen, <b>Sardellen</b> , Zitronensaft.																		
<b>Nährwerte</b>	<table><tr><td colspan="2">100 g Trockenprodukt enthalten:</td></tr><tr><td>Brennwert</td><td>2400 kJ</td></tr><tr><td></td><td>584 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>63 g</td></tr><tr><td>gesättigte Fettsäuren</td><td>41 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>3 g</td></tr><tr><td>Zucker</td><td>1 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>1 g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>1.2 g</td></tr></table>	100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	2400 kJ		584 kcal	Fett	63 g	gesättigte Fettsäuren	41 g	Kohlenhydrate	3 g	Zucker	1 g	Eiweiss	1 g	Salz	1.2 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																			
Brennwert	2400 kJ																		
	584 kcal																		
Fett	63 g																		
gesättigte Fettsäuren	41 g																		
Kohlenhydrate	3 g																		
Zucker	1 g																		
Eiweiss	1 g																		
Salz	1.2 g																		

<b>Zusatzstoffe</b>	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> <li>- künstlichen Farbstoffen</li> <li>- Konservierungsstoffen</li> <li>- Antioxidationsmitteln</li> </ul>	
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> <li>- glutenhaltigen Ingredienzien</li> <li>- Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)</li> </ul>	
<b>Dosierung</b>	Nach Belieben (ca. 20 g pro Portion)	
<b>Zubereitung</b>	Abgeschnittene Scheiben auf das angerichtete Fleischstück legen und zergehen lassen. Wichtig ist, dass die Scheiben kalt sein, wenn sie auf das Gericht gegeben werden.	
<b>Anwendungen</b>	Zu allem grilliertem oder sautiertem Fleisch oder Fisch. Auch zum Aufmontieren von Saucen. Die Sauce ist geeignet zum Glacieren. Sie sollte auch nicht über 40°C erwärmt werden. Tipp: Die Sauce die durch den Grill und z.B. bereichert oder verfeinert wurde, kann in gefällige Rosetten dressiert werden (anschliessend kann die Mise en Place genommen werden).	
<b>Ergiebigkeit</b>	Je nach Anwendung unterschiedlich	
<b>Haltbarkeit</b>	6 Monate	
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten, kühl lagern, max. 5°C. Nach dem Öffnen innert 3 Wochen a	
<b>Verpackung</b>	Kunststoff	
<b>Verkaufseinheit</b>	Stange à 80 g	
<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	12 Stangen
	Lage pro Palette	7
	Pro Palette	70 Kartons
	Nettogewicht per Karton	0.960 kg
	Bruttogewicht per Karton	1.140 kg
	Abmessungen Karton	cm
<b>EAN / UPC - Code</b>	7610405062720 (Stange) / 07610405962723 (Karton)	
<b>Rechtlicher Hinweis</b>	Die Informationen auf diesem Datenblatt und in den HACO Foodservice Broschüren dienen zur Orientierung. Rezepturen laufend verbessert werden, können Abweichungen zu den Informationen auf den Broschüren. In allen Fällen sind die Angaben auf dem Produkt massgebend.	