

Basis für Rahmsauce 2x5 kg

Produktbild	
Artikelnummer	841914
Produktegruppe	Saucen / Delikatesssaucen
Beschreibung	Cuisine Pro – bewährt effizient. Sämige Rahmsauce, schön abgerundet im Geschmack, mit dezenter Champignonsnote.
Informationen	<ul style="list-style-type: none">✓ Kann regeneriert werden✓ Bain-Marie stabil✓ Kann tiefgekühlt werden✓ Vegetarisch✓ Granulat
Zutaten	Glukosesirup getrocknet, Weizenmehl , Speisesalz jodiert, modifizierte Maisstärke, Zwiebeln getrocknet, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Rapsöl, Gewürz, Weisswein-Extrakt, natürliches Aroma.

Nährwerte	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1430 kJ
		338 kcal
	Fett	2 g
	gesättigte Fettsäuren	<0.5 g
	Kohlenhydrate	72 g
	Zucker	14 g
	Eiweiss	6 g
	Salz	12 g
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln 	
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - lactosehaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett) 	
Dosierung	80 g Produkt, 8 dl Milch, 2 dl Rahm	
Zubereitung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warme Milch einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umrühren 3 – 5 Minuten leicht kochen lassen. 3. Rahm begeben und kurz aufkochen. 	
Anwendungen	Vielseitige Anwendungen in der Fleisch- sowie vegetarischen Küche.	
Ergiebigkeit	5 kg = 62.5 l	
Haltbarkeit	18 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Karton mit 2 Nachfüllbeutel à 5 kg	
Verkaufseinheit	Karton 2 x 5 kg	
Versandeinheit	Per Karton	2 Beutel
	Lage pro Palette	5
	Pro Palette	80 Kartons
	Nettogewicht per Karton	10.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	10.338 kg
	Abmessungen Karton	29.2 x 19.0 x 32.0 cm
EAN / UPC – Code	7610121410805 (Beutel) / 07610121935551 (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.