

## EC Steinpilzsauce 800 g

<b>Produktbild</b>	
<b>Artikelnummer</b>	844614
<b>Produktegruppe</b>	Saucen / Delikatesssaucen
<b>Beschreibung</b>	Edition Culinaire – authentisch raffiniert. Steinpilzsauce mit einem sehr hohen Anteil an Steinpilzen – ein Premium-Produkt für klassische Fleischgerichte
<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>✓ Vegetarisch</li><li>✓ Granulat</li></ul>
<b>Zutaten</b>	<b>Weizenmehl</b> , Maltodextrin, Steinpilze getrocknet 13%, <b>Molkepulver</b> , Speisesalz jodiert, modifizierte Maisstärke, Kartoffelstärke, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Zwiebeln getrocknet, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Rapsöl, Zucker, natürliche Aromen, Knoblauch getrocknet, Gewürze, Weisswein-Extrakt.

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1430 kJ
		339 kcal
	Fett	5 g
	gesättigte Fettsäuren	0.6 g
	Kohlenhydrate	56 g
	Zucker	13 g
	Eiweiss	12 g
Salz	9.3 g	
<b>Zusatzstoffe</b>	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> <li>- geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen</li> <li>- künstlichen Farbstoffen</li> <li>- Konservierungsstoffen</li> <li>- Antioxidationsmitteln</li> </ul>	
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Gemäss Zutatenliste	
<b>Dosierung</b>	100 g Produkt, 0.9 l Wasser, 0.1 l Rahm	
<b>Zubereitung</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in warmes Wasser (50 °C) einrühren.</li> <li>2. Unter gelegentlichem Umrühren 7 Minuten leicht kochen lassen.</li> <li>3. Rahm begeben und kurz aufkochen.</li> </ol>	
<b>Anwendungen</b>	Vielseitige Anwendung in der Vegetarischen- sowie Fleischküche.	
<b>Ergiebigkeit</b>	800 g = 8 l	
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate	
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
<b>Verpackung</b>	Alukaschierte Runddose mit Membrane und Kunststoffdeckel.	
<b>Verkaufseinheit</b>	Dose 800 g	
<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	6 Dosen
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	36 Kartons
	Nettogewicht per Karton	4.800 kg
	Bruttogewicht per Karton	5.820 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
<b>EAN / UPC – Code</b>	7610121410935 (Dose) / 07610121939504 (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.	