



## CS Jus gebunden 1 kg

<b>Produktbild</b>	
<b>Artikelnummer</b>	841304
<b>Produktegruppe</b>	Saucen / Gebundene Saucen
<b>Beschreibung</b>	<p>Cuisine Santé – natürlich genussvoll. Wie selbst gemacht, der leicht gebundene Jus für alle Fleischgerichte.</p> <p>Sämtliche Cuisine Santé Produkte sind 100 % natürlich sowie garantiert und geprüft glutenfrei und lactosefrei. Die Rezepturen sind zudem frei von Ingredienzen mit allergenem Potential.</p>
<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>	Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Speisesalz jodiert, Meersalz, Rindfleischextrakt, Zucker, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Glukosesirup getrocknet, Gewürze (Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Nelken), Olivenöl, natürliches Aroma, färbender Rote-Bete-Saft getrocknet, Rotwein-Extrakt.

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:
	Brennwert 1240 kJ
	293 kcal
	Fett 1.5 g
	gesättigte Fettsäuren <0.5 g
	Kohlenhydrate 53 g
	Zucker 9 g
	Eiweiss 15 g
	Salz 16 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> <li>- synthetischen Aromen</li> <li>- HVP (Würzen)</li> <li>- Emulgatoren</li> <li>- Säuerungsmitteln</li> <li>- Trennmitteln</li> </ul>
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Das Cuisine Santé Produkt ist <ul style="list-style-type: none"> <li>- glutenfrei – garantiert und geprüft</li> <li>- lactosefrei – garantiert und geprüft</li> </ul> <p>Rezeptur frei von Ingredienzien mit allergenem Potential</p> 
<b>Dosierung</b>	50 g Produkt, 1 l Wasser
<b>Zubereitung</b>	1. Benötigte Menge mit Schneebesen in heisses Wasser (70°C) einrühren. 2. 2 – 3 Minuten leicht kochen lassen.
<b>Anwendungen</b>	Als Jus zu diversen Fleischgerichten oder zum Abschmecken von braunen Saucen.
<b>Ergiebigkeit</b>	1 kg = 20 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 1 kg

<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	6 Dosen
	Lage pro Palette	4
	Pro Palette	36 Kartons
	Nettogewicht per Karton	6.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	7.050 kg
	Abmessungen Karton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm
<b>EAN / UPC – Code</b>	7610121411543 (Dose) / 07610121952145 (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.	