



HACO AG  
CH-3073 Gümligen  
Telefon: +41 31 950 11 11  
Fax: +41 31 950 15 15  
Internet: www.haco.ch  
E-Mail: contact@haco.ch

**HACO** swiss

**Datenblatt**  
29.10.2020

## CS Weisser Roux / Basis für Cremesuppen 2x3 kg

<b>Produktbild</b>	
<b>Artikelnummer</b>	848034
<b>Produktegruppe</b>	Saucen / Gebundene Saucen
<b>Beschreibung</b>	<p>Cuisine Santé – natürlich genussvoll. Basis für Suppen, Fonds und zum Nachbinden von frischen Saucen.</p> <p>Sämtliche Cuisine Santé Produkte sind 100 % natürlich sowie garantiert und geprüft glutenfrei und lactosefrei. Die Rezepturen sind zudem frei von Ingredienzien 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>✓ Vegan</li><li>✓ Granulat</li></ul>
<b>Zutaten</b>	Palmfett, Reismehl, Kartoffelstärke.

<b>Nährwerte</b>	100 g Trockenprodukt enthalten:
	Brennwert 2410 kJ
	580 kcal
	Fett 43 g
	gesättigte Fettsäuren 29 g
	Kohlenhydrate 45 g
	Zucker <0.5 g
	Eiweiss 2.5 g
Salz 0 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>	100 g Produkt, 5 dl Wasser, 5 dl Fond (Roux) 60 g Produkt, 1 l Wasser (Cremesuppen)
<b>Zubereitung</b>	1. Benötigte Menge mit wenig heissem Wasser glattrühren, mit Schneebesen in restliches, siedendes Wasser einrühren. 2. Unter gelegentlichem Umrühren 1 Minute leicht aufkochen kochen lassen.
<b>Anwendungen</b>	Als Basis für Suppen, Saucen und zum Nachbinden.
<b>Ergiebigkeit</b>	3 kg = 30 l (Roux) 3 kg = 50 l (Cremesuppen)
<b>Haltbarkeit</b>	24 Monate
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!
<b>Verpackung</b>	Karton mit zwei Beuteln à 3 kg
<b>Verkaufseinheit</b>	Karton 2x3 kg

<b>Versandeinheit</b>	Per Karton	2 Beutel
	Lage pro Palette	5
	Pro Palette	40 Kartons
	Nettogewicht per Karton	6.000 kg
	Bruttogewicht per Karton	6.390 kg
	Abmessungen Karton	38.9 x 28.9 x 25.9 cm
<b>EAN / UPC – Code</b>	7610121411444 (Beutel) / 07610121947288 (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.	