

## Gautschi Café de Paris 80 g

<b>Produktbild</b>																			
<b>Artikelnummer</b>	883052																		
<b>Produktegruppe</b>	Kalte Saucen / Saucen zu Fleisch																		
<b>Beschreibung</b>	Cuisine Pro – bewährt effizient. Schnittfeste, auf Pflanzenfett aufgebaute pastöse Kräutersauce mit der feinen "Café de Paris"-Geschmacksnote.																		
<b>Informationen</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Kann tiefgekühlt werden																		
<b>Zutaten</b>	Pflanzliches Fett 59% (Palm, Antioxidationsmittel [E306]), Wasser, <b>Senf</b> (Wasser, <b>Senfkörner</b> , Tafelessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze), Maisstärke, Kräuter 1.9%, Gewürze ( <b>Senf</b> ), Emulgator (E 322), Streuwürze (Geschmacksverstärker [E 621], <b>Sellerie, Soja, Senf</b> ), Würze ( <b>Soja</b> ), Knoblauch, Gemüsebouillon (Geschmacksverstärker [E 621], <b>Soja, Sellerie</b> ), <b>Sardellen</b> , Zitronensaft, Weinbrand.																		
<b>Nährwerte</b>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">100 g Trockenprodukt enthalten:</td> </tr> <tr> <td>Brennwert</td> <td>2340 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>568 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>61 g</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>5 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>1.1 g</td> </tr> </table>	100 g Trockenprodukt enthalten:		Brennwert	2340 kJ		568 kcal	Fett	61 g	gesättigte Fettsäuren	30 g	Kohlenhydrate	5 g	Zucker	1 g	Eiweiss	1 g	Salz	1.1 g
100 g Trockenprodukt enthalten:																			
Brennwert	2340 kJ																		
	568 kcal																		
Fett	61 g																		
gesättigte Fettsäuren	30 g																		
Kohlenhydrate	5 g																		
Zucker	1 g																		
Eiweiss	1 g																		
Salz	1.1 g																		

<b>Zusatzstoffe</b>	Die Rezeptur ist frei von – künstlichen Farbstoffen – Konservierungsstoffen	
<b>Allergene und Gluten / Lactose</b>	Die Rezeptur ist frei von – glutenhaltigen Ingredienzien – lactosehaltigen Ingredienzien – Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)	
<b>Dosierung</b>	Nach Belieben (ca. 20 g pro Portion)	
<b>Zubereitung</b>	Abgeschnittene Scheiben auf das angerichtete Fleischstück legen und zergehen lassen. Wichtig: Die "Café de Paris" Scheiben sollten nicht zu 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. Wichtig: Die Sauce "Café de Paris" ist nicht geeignet zum Glacieren. Sie sollte auch nicht über 40°C erwärmt werden. Tipp: Die Sauce die aus der Verpackung genommen und z.B. bereichert oder verfeinert wurde, kann in gefällige Rosetten dressiert werden (anschliessend tiefgekühlt oder einfach an die Mise en Place genommen werden).	
<b>Ergiebigkeit</b>	Je nach Anwendung unterschiedlich	
<b>Haltbarkeit</b>	7 Monate	
<b>Lagerung</b>	Packung gut geschlossen halten, kühl lagern, max. 5°C. Nach dem Öffnen innert 3 Wochen aufbrauchen.	
<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	25.5 x 13.0 x 8.0 cm
<b>EAN / UPC – Code</b>	7610405062713 (Stange) / 07610405962716 (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.	