

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.