

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Hühnerfleischbrühe
Extra fein
Art.-Nr.: 50070 1/1 Dose ergeben 12,5 Liter

Produktbeschreibung:

Die goldgelbe, kräftige, wohlschmeckende Hühnerfleischbrühe Extra fein mit viel stückigem Hühnerfleisch ist ein absolutes Spitzenprodukt. Der hohe Anteil an Hühnerfleisch und reinem Hühnerfett verleiht ihr einen ausgeprägten köstlichen Hühnerfleischgeschmack.

Verwendungsmöglichkeiten:

Sie eignet sich besonders gut für eine kräftige Bouillon. Mit Einlagen wie Eierstich, Reis, Teigwaren, Fleischklößen oder feinem Gemüse (Erbsen, Spargel usw.) verfeinert auch hervorragend als delikate Hühnersuppe geeignet. Ideal auch zur Geschmacksabrundung feiner weißer Ragouts und Frikassees sowie zur geschmacklichen Vollendung von Suppen und Eintöpfen.

Zubereitung:

Hühnerfleischbrühe Extra fein mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen.

Paste	12 g	80 g	1/1 Dose
Wasser	150 ml	1,0 l	12,5 l
ergeben ca.	150 ml	1,0 l	12,5 l

Zutaten:

Aufgeschlossens Pflanzeneiweiß, Hühnerfleisch 20 %, Hühnerfett 20 %, Sonnenblumenöle (ganz gehärtet, ungehärtet), Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Petersilie, Farbstoff Beta-Carotin, Antioxidationsmittel Rosmarin-Extrakt.

Produktmerkmale: 1, 2, 3, oR, J, oP, Lf, Gf, Hfr, okA

1 mit Farbstoff, 2 enthält Antioxidationsmittel, 3 enthält Geschmacksverstärker, oR ohne Rind, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50070	DS	1	DS	1,0 kg	12,5 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Paste	pro 150 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1893 kJ	210 kJ
	457 kcal	51 kcal
Fett	41 g	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g	1,6 g
Kohlenhydrate	3,5 g	0 g
davon Zucker	3,5 g	0 g
Eiweiß	20 g	2,2 g
Salz	17,9 g	2,0 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen bei trockener und kühler Lagerung 9 Monate.

Produktgruppe:

10 Brühen und Suppen (Paste)

Rezeptur:

10121 vom 27.10.2022