

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Hühnersuppe Instant

Art.-Nr.: 50143 15,0 kg Eimer ergeben 682,0 Liter

Produktbeschreibung:

Diese Hühnersuppe Instant ist ein gekörntes, rieselfähiges und leicht zu dosierendes Produkt. Sie wird aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt und ist mit ihrem typischen Geschmack ein wichtiger Grundstein für die moderne Küche.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als hochwertige Trinksuppe, als Grundlage für Einlagen- und Einlaufsuppen. Ideal zum Verlängern und Nachwürzen von Suppen, Eintöpfen und Gemüse.

Zubereitung:

Hühnersuppe Instant mit kochendem Wasser übergießen. Kurz aufrühren.

Pulver	22 g	220 g	15,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	682,0 l
ergeben ca.	1,0 l	10,0 l	682,0 l

Zutaten:

Jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Hühnerfett und -fleisch 11 %, aufgeschlossenes Pflanzeiweiß, Maltodextrin, Aromen, Speisesalz, Hefeextrakt, Curcuma, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Antioxidationsmittel Rosmarin-Extrakt*.

* ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. § 9

Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Milch, Sellerie

Produktmerkmale: oK, oF, oG, oR, J, oP, Lf, Gf, okA, InP, CC

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, oR ohne Rind, J mit Jodsatz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50143	EI	1	KG	15,0	682,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	980 kJ	21 kJ
	234 kcal	5 kcal
Fett	10 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g	0 g
Kohlenhydrate	31 g	0,7 g
davon Zucker	24 g	0,5 g
Eiweiß	4,3 g	0 g
Salz	50,4 g	1,1 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen bei trockener und kühler Lagerung 12 Monate.

Produktgruppe:

11 Brühen und Suppen (gekörnt)

Rezeptur:

20158 vom 27.10.2022