PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Rahmsauce**

Art.-Nr.: 50313 12,0 kg Eimer ergeben 98,0 Liter

Produktbeschreibung:
Die Rahmsauce wird unter Verwendung von reichlich Sahnepulver, verschiedenen anderen hochwertigen Zutaten sowie einer Komposition erlesener Gewürze hergestellt. Die Rahmsauce ist gut dosierbar und leicht zu verarbeiten.

Verwendungsmöglichkeiten:
Diese Rahmsauce ist zu allen Braten zu verwenden. Zum Verlängern und Abschmecken von vorhandenen Saucen. Die Rahmsauce ist zur lacto-vegetabilen Ernährung geeignet.

Zubereitung:
Saucenpulver in lauwarmes Wasser einrühren, zum Kochen bringen und unter häufigem Umrühren 4 Minuten leicht kochen.

Pulver	140 g	2,8 kg	12,0 kg
Wasser	1,0 l	20,0 l	86,0 l
ergeben ca.	1,1 l	22,8 l	98,0 l

Zutaten:
Reismehl, SAHNEPULVER 20 %*, modifizierte Stärke, Maltodextrin, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Zwiebeln, Hefeextrakt (Hefeextrakt, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Dextrose, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Paprika-Extrakt, Knoblauch, Pfeffer-Extrakt, Cayenne-Pfeffer. * 1 Liter verzehrfertige Zubereitung enthält 21 g Milchfett

Produkt enthält: Milch
Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Sellerie, Senf

Produktmerkmale: oK, oF, oG, LV, oR, oHG, J, oP, Gf, PK, InP, CC
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, PK geeignet für pürierte Kost, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50313	EI	1	KG	12,0	98,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Pulver**	**pro 100 ml verzehrfertige Speise**
Brennwert	1790 kJ	220 kJ
	426 kcal	52 kcal
Fett	18 g	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g	1,2 g
Kohlenhydrate	59 g	7,3 g
davon Zucker	8,7 g	1,1 g
Eiweiß	7,0 g	0,9 g
Salz	10,4 g	1,3 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate
Produktgruppe: 23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds
Rezeptur: 20599 vom 22.09.2023