

PRODUKTSPEZIFIKATION



Suppen • Brühen • Soßen
Würzen • Feinkost • Desserts

Produktbezeichnung: Geflügel-Rahm Pastasauce

Art.-Nr.: 50337 2,5 kg FS ergeben 15,6 Liter

Produktbeschreibung:

Eine hervorragende braune Sauce, die durch ihre Rohstoffkomposition speziell auf Geflügelgerichte abgestimmt ist. Reichlich Sahne rundet die Sauce ab.

Verwendungsmöglichkeiten:

Zu allen Geflügelgerichten und zum Verlängern einer vorhandenen Sauce. Für Fleischgerichte ohne Saucenanfall. Die Geflügel-Rahmsauce kann bereits beim Angießen und Auffüllen während des Schmorens verwendet werden.

Zubereitung:

Saucenpulver in kaltes oder warmes Wasser einrühren, zum Kochen bringen und unter häufigem Umrühren 4 Minuten leicht kochen.

Pulver	160 g	1,6 kg	2,5 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	15,6 l
ergeben ca.	1,0 l	10,0 l	15,6 l

Zutaten:

SAHNEPULVER 25 %, Stärke, Maltodextrin, Speisesalz, Hühnerfett 5 %, Tomatenpulver, Hefeextrakt, Aroma, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Zwiebeln, Zucker, Karotten, Gewürze, Zwiebelpulver getoastet, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), aufgeschlossenes Pflanzeiweiß (enthält WEIZEN), Zitronenschale, Antioxidationsmittel Rosmarin-Extrakt*.

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

Produkt enthält: Milch, Weizen

Produktmerkmale: oK, oF, oG, oR, J, oP, CC

oK ohne Kennlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff Zulassungs VO), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, oR ohne Rind, J Jodsalz, oP ohne Palmöl,-fett, CC Cook & Chill geeignet.

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50337	FS	1	KG	2,5	15,6 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1884 kJ	301 kJ
	451 kcal	72 kcal
Fett:	24 g	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g	2,2 g
Kohlenhydrate	50 g	8,0 g
davon Zucker	12 g	1,9 g
Eiweiß	6,7 g	1,1 g
Salz	8,7 g	1,4 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

20 Gourmet-Soßen Exquisit

Rezeptur:

20743 vom 30.11.2021