

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Tomatensauce

Art.-Nr.:

50371 3,0 kg Faltschachtel ergeben 20,0 Liter
50373 15,0 kg Eimer ergeben 100,0 Liter

Gourmet

Produktbeschreibung:

Eine herzhaft-vegane Tomatensauce mit Früchten aus besten Anbaugebieten, harmonisch abgeschmeckt.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als rote Sauce für Makkaroni, Spaghetti, Reisgerichte und Fischgerichte zu empfehlen. Kann mit Hackfleisch und frischen Kräutern abgewandelt nach Art einer Pasta asciutta serviert werden.

Zubereitung:

Saucenpulver in lauwarmes Wasser einrühren, zum Kochen bringen und unter häufigem Umrühren 3 Minuten leicht kochen.

Pulver	170 g	3,0 kg	15,0 kg
Wasser	1,0 l	17,6 l	88,0 l
ergeben ca.	1,1 l	20,0 l	100,0 l

Zutaten:

Tomaten 36 %, Reismehl, Maltodextrin, Zucker, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Zwiebelpulver, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Paprika-Extrakt, Rote Bete, Pfeffer.

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

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, V, oR, oHG, J, oP, Lf, Gf, Pa, Hfr, SE, PK, okA, InP, CC

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalt, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, SE für Senioren-Ernährung geeignet, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50371	FS	1	KG	3,0	20,0 l
50373	EI	1	KG	15,0	100,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1428 kJ	186 kJ
	337 kcal	44 kcal
Fett	2,5 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	0 g
Kohlenhydrate	71 g	9,2 g
davon Zucker	31 g	4,0 g
Eiweiß	7,3 g	1,0 g
Salz	7,9 g	1,0 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

20 Gourmet-Saucen-Exquisit

Rezeptur:

20344 vom 28.01.2016