

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Weiße Sauce

Art.-Nr.: 50381 2,5 kg Faltschachtel ergeben 23,0 Liter
50383 12,0 kg Eimer ergeben 112,0 Liter

Produktbeschreibung:

Die Weiße Sauce ist eine gebundene neutrale Sauce, die oft auch als Basis für andere Saucen, z.B. Currysauce verwendet wird. Die Vielfalt der Zutaten reicht von Milhpulver, Maltodextrin und Eigelb über Zwiebel-, Spargel- und Meerrettichpulver bis hin zu einer Reihe edler Naturgewürze wie Muskatblüte, Cardamom, weißer Pfeffer, Knoblauch und Ingwer.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als neutrale Sauce eignet sie sich besonders für gekochtes Fleisch, Geflügel oder Fisch, Béchamel-Kartoffeln, Klopse, Blumenkohl, Spargel usw.

Ein Tipp vom Küchenchef: Die Weiße Sauce schmeckt besonders gut, wenn ein Teil Wasser durch Milch ersetzt wird.

Zubereitung:

Saucenpulver in warmes Wasser einrühren und unter Rühren 5 Minuten kochen.

Pulver	120 g	1,2 kg	2,5 kg	12,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	20,8 l	100,0 l
ergeben ca.	1,1 l	11,0 l	23,0 l	112,0 l

Zutaten:

Stärke, MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, HÜHNEREIGELBPULVER, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Zwiebeln, Spargelpulver, Meerrettich, Champignons, Gewürze (Muskatblüte, Cardamom, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch), Säuerungsmittel Citronensäure.

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

Produktmerkmale: oK, oF, oG, OLV, oR, oHG, J, oP, Gf, Pa, CC

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, OLV ovo-lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, Pa purinarm, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50381	FS	1	KG	2,5	23,0 l
50383	EI	1	KG	12,0	112,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1494 kJ	160 kJ
	353 kcal	38 kcal
Fett	4,8 g	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	0,1 g
Kohlenhydrate	64 g	6,8 g
davon Zucker	17 g	1,8 g
Eiweiß	13 g	1,4 g
Salz	8,1 g	0,87 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe: 20 Gourmet-Saucen-Exquisit

Rezeptur: 20343 vom 22.10.2020