

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Feine Braune Sauce

Art.-Nr.:

50403 15,0 kg Eimer ergeben 175,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine Feine Braune Sauce, die mit Reismehl gebunden ist. Eine stattliche Anzahl weiterer qualitativ wertvoller Zutaten wie Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, ergänzt durch eine Gewürzvielfalt, tragen zur Geschmacksabrundung der Feinen Braunen Sauce bei.

Verwendungsmöglichkeiten:

Für Fleischgerichte ohne Saucenanfall (z.B. Hackbraten, Frikadellen). Zum Verlängern einer vorhandenen, aber nicht ausreichenden Sauce. Die Sauce kann mit Wein oder Sahne beliebig weiter verfeinert werden.

Ein Tipp vom Küchenchef: Beim kochen etwas Milch oder Sahne verwenden, so wird die Sauce besonders cremig.

Zubereitung:

Saucenpulver in kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren, zum Kochen bringen und unter häufigem Umrühren 5 Minuten leicht kochen.

Pulver	90,0 g	9,0 kg	15,0 kg
Wasser	1,0 l	100,0 l	166,0 l
ergeben ca.	1,1 l	105,0 l	175,0 l

Zutaten:

Reismehl, Maltodextrin, Dextrose, modifizierte Stärke, Speisesalz, gekörnte Brühe (aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Zwiebeln, Toastzwiebelpulver, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Gewürze (Paprika, Knoblauch, Liebstöckel, Pfeffer, Kümmel, Muskatblüte), Aroma.

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

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, Lf, Gf, Pa, Hfr, 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, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50403	EI	1	KG	15,0	175,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1344 kJ	111 kJ
	317 kcal	22 kcal
Fett	2,5 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	0 g
Kohlenhydrate	67 g	5,5 g
davon Zucker	15 g	1,3 g
Eiweiß	5,8 g	0 g
Salz	13,5 g	1,1 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur:

20134 vom 29.08.2023