

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Velouté Weiße Grundsauce

**Art.-Nr.:** 50413 12,0 kg Eimer ergeben 112,0 Liter

### Produktbeschreibung:

Die Weiße Grundsauce ist eine neutrale Sauce, die mit Stärke gebunden und mit Gewürzen verfeinert ist.

### Verwendungsmöglichkeiten:

Verwendbar als Saucenbasis für alle klassischen hellen Saucen, als Suppenbasis oder auch als Bindung für Gemüse.

Ein Tipp vom Küchenchef: Bereiten Sie die Velouté mit Milch zu, dadurch wird diese Sauce noch feiner im Geschmack und in der Konsistenz.

### Zubereitung:

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

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

### Zutaten:

Stärke, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Maltodextrin, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Petersilienwurzelpulver, Spargelpulver, natürliche Aromen, Meerrettichpulver, Säuerungsmittel Citronensäure, Pfeffer, Cardamom, Ingwer.

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

**Produktmerkmale:** oK, oF, oG, V, oR, oHG, J, oP, Lf, Gf, Pa, Hfr, okA, 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 Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, CC Cook & Chill geeignet

### Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50413	EI	1	KG	12,0	112,0 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1874 kJ	201 kJ
	447 kcal	48 kcal
Fett	21 g	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g	0,2 g
Kohlenhydrate	64 g	6,9 g
davon Zucker	9,5 g	1,0 g
Eiweiß	0,7 g	0 g
Salz	8,1 g	0,86 g

### Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

### Produktgruppe:

23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

### Rezeptur:

20543 vom 11.07.2016