

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Grand Jus  
**Feine Sauce zu Braten Paste**  
**Art.-Nr.:** 50443 15,0 kg Eimer ergeben 536,0 Liter

### Produktbeschreibung:

Hergestellt auf der Basis von Eingedickter Speisewürze, Tomatenmark, Zwiebelpulver und Pflanzenfett erhält dieser Grand Jus durch eine Vielzahl von edlen Gewürzen seinen abgerundeten Geschmack. Der Zuckercouleuranteil sorgt für die ausgeprägte kräftige Färbung.

### Verwendungsmöglichkeiten:

Grand Jus ist als Spitzenerzeugnis vielseitig verwendbar. Er eignet sich bestens als Basis für alle dunkle Saucen. Zum Kräfftigen, Färben und Abschmecken einer vorhandenen, ausreichenden Sauce.

### Zubereitung:

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

Paste	28 g	280,0 g	15,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	536,0 l
ergeben ca.	1,0 l	10,0 l	536,0 l

### Zutaten:

Aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Palmfett (ungehärtet), Tomatenmark, Zwiebeln, Farbstoff E 150c, modifizierte Stärke, Gewürze (Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuss), Aroma.

### Produktmerkmale: oG, 1, V, oR, oHG, J, Lf, Gf, Hfr, okA, CC

oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, 1 mit Farbstoff, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, CC Cook & Chill geeignet

**Gebinde:**

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50443	EI	1	KG	15,0	536,0 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Paste	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	925 kJ	25 kJ
	221 kcal	6 kcal
Fett	9,5 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g	0,1 g
Kohlenhydrate	9,3 g	0 g
davon Zucker	4,2 g	0 g
Eiweiß	24 g	0,7 g
Salz	28,9 g	0,79 g

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

**Produktgruppe:** 23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

**Rezeptur:** 10514 vom 12.12.2018