

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Gulaschansatz Paste

Art.-Nr.:

50468 8,0 kg Eimer ergeben 106,0 Liter

Produktbeschreibung:

Der Gulaschansatz enthält alle Zutaten, wie zum Beispiel geröstete Zwiebeln, Paprika, Tomaten und ausgesuchte Gewürze, die zum Gelingen eines deftigen Gulasch erforderlich sind.

Verwendungsmöglichkeiten:

Durch die fertige Würzung und die abgestimmten Zutaten vereinfacht der Gulaschansatz die Zubereitung von Gulasch und trägt dazu bei, dass es immer gelingt. Gulaschansatz eignet sich auch hervorragend zum Nachwürzen von Saucen zu anderen Fleischgerichten.

Ein Tipp vom Küchenchef: Braten Sie das Gulaschfleisch kräftig an, so können sich typische Geschmacks- und Aromastoffe bilden.

Zubereitung:

Gulaschansatz in Wasser kurz aufkochen. Gulaschfleisch zufügen und bis zur Gare zugedeckt leicht kochen. Ab und zu umrühren und das verdampfte Wasser wieder ersetzen. Dann den Gulaschansatz mit dem Fleisch zur gewünschten Konsistenz mit etwas Stärke abbinden.

Paste	150,0 g	4,0 kg	8,0 kg
Gulasch Fleisch	1,0 kg	26,5 kg	53,0 kg
Wasser	1,0 l	26,5 l	53,0 l
fertiger Gulasch	2,0 l	53,0 l	106,0 l

Zutaten:

Palmfett (ungehärtet), Zwiebeln, Gewürze (Paprika, Knoblauch, Kümmel, Cardamom, Lorbeer, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer), jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Tomaten, Rinderfett, Hefeextrakt, Lauch, Karamell, Zucker, Maltodextrin, Majoran, Säuerungsmittel Citronensäure.

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, Rd, oHG, J, Lf, Gf, Pa, okA, CC

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Rd enthält garantierte Rindfleischbestandteile, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50468	EI	1	KG	8,0	106,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Paste
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	2128 kJ
	513 kcal
Fett	41 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	26 g
davon Zucker	17 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	12,2 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur:

20800 vom 18.09.2008