

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Steinpilzsauce Gourmet

Art.-Nr.: 50472 3,0 kg Faltschachtel ergeben 28,0 Liter

Produktbeschreibung:

Ausgesuchte und hochwertige Zutaten sowie feine Steinpilze und Gewürze werden schonend verarbeitet und verleihen der Sauce eine besondere Note.

Verwendungsmöglichkeiten:

Für Fleischgerichte (Schnitzel, Steaks, Wild, Ragouts) oder als kräftige Sauce zu Teigwaren und Reis.

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	120 g	1,2 kg	3,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	25,0 l
ergeben ca.	1,1 l	11,0 l	28,0 l

Zutaten:

Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Zucker, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet), gekörnte Brühe (aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Aroma, Steinpilze 2,8 %, Glukosesirup, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Hefeextrakt.

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

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, Lf, Gf, 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, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50472	FS	1	KG	3,0	28,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1556 kJ	167 kJ
	368 kcal	39 kcal
Fett	6,8 g	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	0 g
Kohlenhydrate	73 g	7,8 g
davon Zucker	14 g	1,5 g
Eiweiß	3,8 g	0 g
Salz	11,0 g	1,2 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

20 Gourmet-Saucen-Exquisit

Rezeptur:

20741 vom 21.09.2023