

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Béchamelsauce  
**Paste**  
**Art.-Nr.:** 50489 3,6 kg Eimer ergeben 22,0 Liter

### Produktbeschreibung:

Diese Béchamelsauce wird mit ausgesuchten Rohstoffen wie Sahnepulver, ungehärteten Fetten sowie einer speziellen Bindung und einer sorgfältig abgestimmten Gewürznote schonend hergestellt.

### Verwendungsmöglichkeiten:

Als solide Basis für die anspruchsvolle Küche. Als Grundlage für die verschiedenen Ableitungen für helle Saucen und zur Herstellung von Lasagne bestens geeignet.

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

### Zubereitung:

Saucen Paste in kaltes oder kochendes Wasser einrühren und 2 Minuten leicht kochen lassen. Ab und zu umrühren.

Paste	180,0 g	1,8 kg	3,6 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	20,0 l
ergeben ca.	1,1 l	11,0 l	22,0 l

### Zutaten:

Palmfett (ungehärtet), modifizierte Stärke, SAHNEPULVER 11 %, Stärke, Dextrose, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat) MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel Rosmarin-Extrakt\*.

\* ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. deutscher LMZDV) nicht erforderlich.

**Produkt enthält:** Milch

**Produktmerkmale:** oK, oF, oG, LV, oR, oHG, J, Gf

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalt, Gf glutenfrei

**Gebinde:**

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50489	EI	1	KG	3,6	22,0 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Paste	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	2695 kJ	411 kJ
	651 kcal	99 kcal
Fett	50 g	7,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g	4,0 g
Kohlenhydrate	36 g	5,5 g
davon Zucker	14 g	2,1 g
Eiweiß	3,1 g	0 g
Salz	5,9 g	0,89 g

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

**Produktgruppe:** 20F Feinschmecker-Saucen

**Rezeptur:** 10187 vom 29.03.2022