

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: **Sauerbraten Fond**

Art.-Nr.: 50563 3,0 kg Faltschachtel ergeben 21,4 Liter

Produktbeschreibung:

Der Sauerbraten Fond enthält alle Zutaten, die zum Gelingen eines deftigen Sauerbratens erforderlich sind.

Verwendungsmöglichkeiten:

Durch die fertige Würzung und die fein abgestimmten Zutaten vereinfacht der Sauerbraten Fond die Zubereitung von Sauerbraten und trägt dazu bei, daß er immer gelingt. Das zeitraubende Einlegen (Beizen) entfällt.

Zubereitung:

Sauerbraten Fond in kaltes oder lauwarmes Wasser einrühren und kurz aufkochen. Das vorher angebratene Fleisch dazugeben und bis zur Gare zugedeckt leicht kochen. Dann Fleisch herausnehmen, den Fond bis zur ursprünglichen Menge mit Wasser auffüllen und mit Stärke, dunkler Roux oder Saucenbinder dunkel abbinden. Genussfertig!

Pulver	140 g	1,4 kg	3,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	21,4 l
Rindfleisch	1,0 kg	10,0 kg	21,4 kg
ergeben ca. Fond	1,0 l	10,0 l	21,4 l

Zutaten:

Maltodextrin, gekörnte Brühe (aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Zwiebeln, Tomaten, Zucker, Gewürze (Paprika, SELLERIE, SENF, Lorbeer, Pfeffer, Nelken, Piment), Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat, MILCHZUCKER), Sonnenblumenöl (ungehärtet), natürliches Aroma, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Karotten.

Produkt enthält: Milch, Sellerie, Senf

Produktmerkmale: oK, oF, oG, LV, oR, oHG, oP, Gf, Pa, Hfr, InP, CC

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZzuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50563	FS	1	KG	3,0	21,4 l

Nährwerte:

pro 100 g

Pulver

Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	1389 kJ
	328 kcal
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	63 g
davon Zucker	16 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	10,5 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe: 23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur: 20601 vom 23.10.2020