

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Demi-glace
Delikateß-Sauce zu Braten
Art.-Nr.: 50573 15,0 kg Eimer ergeben 202,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine delikate braune Sauce, gebunden mit Stärke und Weizenmehl. Weitere hochwertige Rohstoffe wie Hefeextrakt und Rindfleischextrakt ergeben den besonderen Geschmack.

Verwendungsmöglichkeiten:

Für Fleischgerichte ohne ausreichenden Saucenanfall (z.B. Frikadellen, Hackbraten). Zum Verlängern einer vorhandenen Sauce.

Zubereitung:

Saucenpulver in wenig lauwarmen Wasser anrühren, ins kochende Wasser einrühren und 5 Minuten leicht kochen. Öfter umrühren.

Pulver	80 g	0,8 kg	15,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	187,0 l
ergeben ca.	1,1 l	11,0 l	202,0 l

Zutaten:

Stärke, WEIZENMEHL, gekörnte Brühe (aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Hefeextrakte (Hefeextrakt, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Rinderfett, Reismehl, Zwiebeln, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Tomaten, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Rindfleischextrakt (Rindfleischextrakt, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), SELLERIE, Gewürze.

Produkt enthält: Weizen, Sellerie
Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Milch, Senf

Produktmerkmale:

oF, 3, Rd, FIEEx, oHG, J, oP, Lf, CC

oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, 3 enthält Geschmacksverstärker, Rd enthält garantierte Rindfleischbestandteile, FIEEx mit Fleischextrakt, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50573	EI	1	KG	15,0	202,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1409 kJ 334 kcal	104 kJ 25 kcal
Fett	9,2 g	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g	0,3 g
Kohlenhydrate	50 g	3,7 g
davon Zucker	4,9 g	0 g
Eiweiß	12 g	0,9 g
Salz	17,0 g	1,3 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur:

20555 vom 19.09.2022