

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Sauce zu Rinderbraten Instant
Demi-Glace
Art.-Nr.: 50576 8,0 kg Eimer ergeben 89,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine delikate braune Sauce, gebunden mit Reismehl. Weitere hochwertige Rohstoffe wie Rinderfett, Gewürzmischung und Gemüsepulver ergeben den besonderen Geschmack.

Verwendungsmöglichkeiten:

Für Fleischgerichte ohne ausreichenden Saucenanfall. Zum Verlängern einer vorhandenen Sauce.

Zubereitung:

Saucenpulver in kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren, zum Kochen bringen und unter häufigem Umrühren 5 Minuten leicht kochen.

Pulver	90 g	0,9 kg	8,0 kg
Wasser	1,0 l	10,9 l	89,0 l
ergeben ca.	1,0 l	10,9 l	89,0 l

Zutaten:

Reismehl, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Rinderfett, natürliches Aroma, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Lauch, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Pfeffer, Piment.

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

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, Rd, oHG, J, oP, Lf, Gf, Hfr, PK, okA, InP, CC

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Rd enthält garantierte Rindfleischbestandteile, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50576	EI	1	KG	8,0	89,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1638 kJ	135 kJ
	391 kcal	32 kcal
Fett	15 g	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,4 g	0,7 g
Kohlenhydrate	54 g	4,5 g
davon Zucker	12 g	1,0 g
Eiweiß	5,8 g	0 g
Salz	16,7 g	1,4 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur:

20546 vom 21.11.2014