

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Vegetarische "Demi-glace"
Delikateß-Sauce zu Braten Instant

Art.-Nr.: 50579 15,0 kg Eimer ergeben 182,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine kräftige, vegetarische Demi-Glace, die mit Rohstoffen aus bester Qualität hergestellt wird und mit natürlichen Gewürzen harmonisch abgeschmeckt ist.

Verwendungsmöglichkeiten:

Diese Vegetarische Demi-Glace ist eine ausgezeichnete Grundlage mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in Großküchen und Gastronomie. Die Vegetarische Demi-Glace einfach und schnell zubereiten, mit Sahne, Rotwein, frischen Pilzen oder Kräutern zu einer einzigartigen Sauce nach individuellem Geschmack vollenden.

Ein Tipp vom Küchenchef: Man kann vorhandenen Bratenfond mit Saucenpulver einfach und schnell abbinden und eine arttypische Bratensauce herstellen.

Zubereitung:

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

Pulver	90 g	1,8 kg	15,0 kg
Wasser	1,0 l	20,0 l	167,0 l
ergeben ca.	1,0 l	21,0 l	182,0 l

Zutaten:

Modifizierte Stärke, Dextrose, Hefeextrakt (Hefeextrakt, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Reismehl, gekörnte Brühe (aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Zwiebelpulver, Tomatenpulver, Karamell, Zwiebelpulver getoastet, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Speisesalz, Aroma, Gewürze (Paprika, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch).

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, Lf, Gf, okA, InP, CC

oK ohne Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuIV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, 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
50579	EI	1	KG	15,0	182,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrferige Speise
Brennwert	1298 kJ	107 kJ
	306 kcal	25 kcal
Fett	2,4 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	0 g
Kohlenhydrate	60 g	4,9 g
davon Zucker	20 g	1,6 g
Eiweiß	10 g	0,9 g
Salz	13,4 g	1,1 g

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

Produktgruppe: 21 Instant-Saucen

Rezeptur: 20957 vom 11.07.2016