

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Sülzenpulver

Art.-Nr.: 50611 3,0 kg Eimer ergeben 60,0 l

Produktbeschreibung:

Das Sülzenpulver wird auf der Basis von Speisegelatine unter Mitverwendung von Jodsalz und gekörnter Brühe hergestellt. Zur Erhaltung der Rieselfähigkeit wird Kieselsäure untergemischt.

Verwendungsmöglichkeiten:

Zum Herstellen von Sülzen mit Einlagen aller Art, wie Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Kann nach individuellem Geschmack gewürzt werden.

Zubereitung:

Sülzenpulver in fast kochendes Wasser einrühren, bis das Pulver vollständig aufgelöst ist. Mit etwas Essig abschmecken. Nach Belieben in das Kochwasser Lorbeerblatt, Zwiebel und Pfeffer geben. Formen mit Fleisch, Fisch, Gemüse, Ei usw. auslegen und mit etwas abgekühltem, aber noch flüssigem Sülzenaufguss auffüllen. Kühl stellen zum Absteifen. Vor dem Stürzen Form bis zum Rande kurz in heißes Wasser tauchen.

Pulver	50 g	500,0 g	3,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	60,0 l
ergeben ca.	1,0 l	10,0 l	60,0 l

Zutaten:

Speisegelatine, jodiertes Speisesalz, aufgeschlossenes Pflanzeiweiß, Trennmittel Siliziumdioxid (Kieselsäure).

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, SGI, J, oP, Lf, Gf, Pa, Hfr, oKA, CC

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, SGI mit Schweine-Gelatine, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, oKA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50611	EI	1	KG	3,0	60,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	1068 kJ
	251 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	63 g
Salz	25,1 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen bei trockener und kühler Lagerung 24 Monate.

Produktgruppe:

42A Feine Würzmittel

Rezeptur:

20810 vom 04.08.2004