

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Kartoffelpüree laktosefrei

Art.-Nr.: 50665 Karton à 4 x 0,5 kg = 2,0 kg (für 4 x 16 Portionen)

Produktbeschreibung:

Dieses flockige Kartoffelpüree wird hergestellt aus besten Kartoffelsorten und einer fein abgestimmten Würzmischung.

Verwendungsmöglichkeiten:

Zur Zubereitung ist nur noch Wasser und Milch (laktosefrei) erforderlich. Durch diese leichte, schnelle und problemlose Handhabung ist das Kartoffelpüree ideal für die besonderen Anforderungen in der Großküche.

Zubereitung:

Wasser aufkochen, den Topf von der Kochstelle nehmen und Milch (laktosefrei, 1,5 % Fett, Zimmertemperatur) hinzufügen. Das Pulver mit dem Schneebesen einrühren. Püree 1 Minute ziehen lassen und noch einmal kurz umrühren.

Pulver	0,5 kg	2,0 kg
Wasser	2,0 l	8,0 l
Milch (laktosefrei)	1,0 l	4,0 l
ergeben ca.	3,5 kg	14,0 kg
Port. á 220 g	16	64

Zutaten:

Kartoffeln, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Antioxidationsmittel* (Ascorbylpalmitat, NATRIUMMETABISULFIT), Gewürzextrakte.

* ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. § 9 ZZuV) nicht erforderlich.

Produkt enthält: Sulfit/ Schwefeldioxid

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oP, Lf, Gf, InP

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50665	KT	1	KG	2,0	4 x 16 Portionen

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise*
Brennwert	1449 kJ	314 kJ
	343 kcal	74 kcal
Fett	0,5 g	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,5 g
Kohlenhydrate	69 g	14 g
davon Zucker	3,1 g	2,7 g
Eiweiß	8,3 g	2,6 g
Salz	3,8 g	0,60 g

* nach Anwendungsvorschrift zubereitet.

Mindesthaltbarkeit:

Kühle und trockene Lagerung, 18 Monate ab Herstellungsdatum

Produktgruppe:

44 Kartoffelerzeugnisse / andere Beilagen