

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Gulaschansatz gekörnt Instant

Art.-Nr.: 50723 12,0 kg Eimer ergeben 160,0 Liter

Produktbeschreibung:

Der Gulaschansatz enthält alle Zutaten, wie zum Beispiel geröstete Zwiebeln, Paprika, Tomaten und ausgesuchte Gewürze, die zum Gelingen eines deftigen Gulasch erforderlich sind.

Verwendungsmöglichkeiten:

Durch die fertige Würzung und die abgestimmten Zutaten vereinfacht der Gulaschansatz die Zubereitung von Gulasch. Gulaschansatz eignet sich auch hervorragend zum Nachwürzen von Saucen zu anderen Fleischgerichten.

Zubereitung:

Das vorher gewürfelte Gulaschfleisch scharf anbraten, mit Wasser auffüllen, Gulaschansatz zugeben und vorsichtig umrühren. Gulasch bis zur Gare zugedeckt leicht kochen. Öfter umrühren und das verdampfte Wasser wieder ersetzen. Dann den Gulaschansatz mit dem Fleisch zur gewünschten Konsistenz mit Stärke, dunkle Roux oder Saucenbinder dunkel abbinden.

Pulver	150 g	3,0 kg	12,0 kg
Wasser	1,0 l	20,0 l	80,0 l
Fleisch	1,0 kg	20,0 kg	80,0 kg
fertiger Gulasch	2,0 l	40,0 l	160,0 l

Zutaten:

Maltodextrin, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Hefeextrakte (Hefeextrakt, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Toastzwiebelpulver, Lauch, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Gewürze (Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer, Cardamom, Kümmel, Cayenne-Pfeffer, Nelken), Champignons, Majoran, Säuerungsmittel Citronensäure.

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

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

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

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50723	EI	1	KG	12,0	160,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	1378 kJ
	326 kcal
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	23 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	11,8 g

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

Produktgruppe: 23 Grundsaucen-Bratensäfte-Fonds

Rezeptur: 20975 vom 23.10.2020