PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Sauce zu Geflügel**

Art.-Nr.: 50733 15,0 kg Eimer ergeben 165,0 Liter

Produktbeschreibung:
Eine hervorragende braune Sauce, die durch ihre Rohstoffkomposition speziell auf Geflügelgerichte abgestimmt ist.

Verwendungsmöglichkeiten:
Zu allen Geflügelgerichten und zum Verlängern einer vorhandenen Sauce. Für Fleischgerichte ohne Saucenanfall. Die Sauce zu Geflügel kann bereits beim Angießen und Auffüllen während des Schmorens verwendet werden.

Zubereitung:
Saucenpulver in kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren, zum Kochen bringen und unter häufigem Umrühren 4 Minuten leicht kochen.

Pulver	100 g	3,0 kg	15,0 kg
Wasser	1,0 l	30,0 l	150,0 l
ergeben ca.	1,0 l	33,0 l	165,0 l

Zutaten:
Stärke, Maltodextrin, Hühnerfett 10 %, Dextrose, Reismehl, Aromen, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, gekörnte Brühe (aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Pfeffer, Antioxidationsmittel Rosmarin-Extrakt*.

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

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

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

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, oR ohne Rind, J mit Jodsalz, 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
50733	EI	1	KG	15,0	165,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Pulver**	**pro 100 ml verzehrfertige Speise**
Brennwert	1593 kJ	145 kJ
	378 kcal	34 kcal
Fett	11 g	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g	0,3 g
Kohlenhydrate	64 g	5,8 g
davon Zucker	12 g	1,1 g
Eiweiß	5,7 g	0,5 g
Salz	11,7 g	1,1 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate
Produktgruppe: 20 Gourmet-Saucen-Exquisit
Rezeptur: 20947 vom 02.11.2022