

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Basis für Pfeffersauce

Art.-Nr.:

50820 1,0 kg Faltschachtel ergeben 8,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine Basis für eine pikante, pfeffrige Sauce der besonderen Art.

Verwendungsmöglichkeiten:

Für Steaks und Kurzgebratenes aller Art, für Grillspezialitäten und Pfefferhaxen.

Ein Tipp vom Küchenchef: Bestens geeignet zum Abbinden und Nachwürzen von Bratensaufen.

Zubereitung:

Saucenpulver in Wasser einrühren und unter Umrühren 5 Minuten leicht kochen. Sahne zugeben.

Pulver	160 g	320 g	1,0 kg
Wasser	1,0 l	2,0 l	6,2 l
Sahne	0,16 l	0,32 l	1,0 l
ergeben ca.	1,3 l	2,6 l	8,0 l

Zutaten:

MAGERMILCHPULVER, Reismehl, Stärke, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Hefeextrakte (Hefeextrakt, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Pfeffer 5,9 %, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Zwiebeln, Gewürze (Knoblauch, Zwiebel-Extrakt, Curcuma, Muskatnuss, Thymian), Zucker, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Petersilie.

Produkt enthält:

Milch

Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Sellerie, Senf

Produktmerkmale:

oF, 3, LV, oR, oHG, J, oP, Gf, CC

oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, 3 enthält Geschmacksverstärker, LV lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50820	FS	1	KG	1,0	8,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise	
		verzehrfertige Speise	verzehrfertige Speise
Brennwert	1309 kJ	305 kJ	
	309 kcal	73 kcal	
Fett	1,1 g	3,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	2,3 g	
Kohlenhydrate	57 g	7,3 g	
davon Zucker	17 g	2,5 g	
Eiweiß	17 g	2,3 g	
Salz	11,7 g	1,4 g	

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

20F Feinschmecker-Saucen

Rezeptur:

20949 vom 19.01.2023