

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Curry Basis gelb

Art.-Nr.:

50838

Paste

1,75 kg Box ergeben 9,5 Liter

Produktbeschreibung:

Curry Basis gelb wird aus hochwertigen Rohstoffen mit viel Liebe hergestellt. Eine kräftige gelbe Farbe, eine leichte Schärfe mit intensivem asiatischen Geschmack zeichnen dieses Produkt besonders aus.

Verwendungsmöglichkeiten:

Die Curry Basis eignet bestens für:

Gelbe Currysauce, Currycremesuppe, zu Reis, Teigwaren, vegetarischen Gerichten, zum abwandeln zu asiatischen Gerichten mit Geflügel, Rind, Fisch oder Gemüse, Sauce Bombay mit Früchten.

Zubereitung:

Curry Basis gelb Paste in kaltes, warmes oder kochendes Wasser und Milch oder Kokosmilch einrühren und 2 Minuten leicht kochen lassen. Ab und zu umrühren.

Paste	220 g	1,0 kg	1,75 kg
Wasser	0,8 l	3,6 l	6,3 l
Milch	0,2 l	0,9 l	1,6 l
ergeben ca.	1,2 l	5,4 l	9,5 l

Zutaten:

Palmfett (ungehärtet), modifizierte Stärke, Currypaste (Chili, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Speisesalz, Galgant, Curcuma, Kreuzkümmel, Koriander, Gewürze (Zimt, Muskatblüte)), MAGERMILCHPULVER, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Dextrose, Curcuma-Extrakt, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan).

Produkt enthält:

Milch

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, LV, oR, oHG, J, Gf, Hfr

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50838	Box	1	KG	1,75	9,5 l

Nährwerte:

	pro 100 g Paste	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	2115 kJ	425 kJ
	509 kcal	102 kcal
Fett	39 g	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g	2,9 g
Kohlenhydrate	32 g	6,6 g
davon Zucker	14 g	3,3 g
Eiweiß	6,7 g	1,7 g
Salz	5,3 g	0,98 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

20F Feinschmecker-Saucen

Rezeptur:

10185 vom 29.03.2022