

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Braune Sauce
kaltquellend
Art.-Nr.: 50850 10,0 kg Eimer ergeben 91,0 Liter

Produktbeschreibung:

Die kaltquellende Braune Sauce wird auf der Basis ausgesuchter pflanzlicher Rohstoffe hergestellt. Die Braune Sauce ist gut dosierbar und leicht zu verarbeiten. Ihre besonderen Eigenschaften sind ausgesprochen vielseitig wie z.B.: Sauce kalt zubereiten und portionieren, keine Hautbildung, gefrier-tau-stabil.

Verwendungsmöglichkeiten:

Die Braune Sauce ist zu allen Gerichten ohne Saucenanfall hervorragend zu verwenden. Durch ihren neutralen Geschmack ist sie vielseitig einsetzbar. Sie kann aber auch zur Verlängerung und Aufbesserung von schon vorhandenen Saucen verwendet werden. Die Braune Sauce ist zur vegetabilen Ernährung geeignet.

Zubereitung:

Saucenpulver in kaltes Wasser einrühren und portionieren. Kann nach dem quellen auch normal gekocht werden.

Pulver	120 g	1,2 kg	10,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	83,0 l
ergeben ca.	1,1 l	11,0 l	91,0 l

Zutaten:

Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Hefeextrakte (Hefeextrakt, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Zwiebeln, Tomaten, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Sonnenblumenöl (ungehärtet), Aromen, Paprika, Pfeffer-Extrakt.

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

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, 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
50850	EI	1	KG	10,0	91,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1441 kJ	154 kJ
	340 kcal	36 kcal
Fett	2,4 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	0 g
Kohlenhydrate	73 g	7,9 g
davon Zucker	17 g	1,9 g
Eiweiß	5,4 g	0,6 g
Salz	12,2 g	1,3 g

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

Produktgruppe: 21A Instant-Saucen kaltquellend

Rezeptur: 20984 vom 29.03.2023