

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Weiße Sauce
Art.-Nr.: 50855 10,0 kg Eimer ergeben 91,0 Liter
kaltlöslich

Produktbeschreibung:

Die kaltquellende Weiße Sauce wird unter Verwendung ausgesuchter Stärken und hochwertiger Rohstoffe hergestellt. Die Weiße Sauce ist gut dosierbar und leicht zu verarbeiten. Ihre besonderen Eigenschaften sind ausgesprochen vielseitig Ihre besonderen Eigenschaften sind ausgesprochen vielseitig wie z.B.: Sauce kalt zubereiten und portionieren, keine Hautbildung, gefrier-tau-stabil.

Verwendungsmöglichkeiten:

Diese Weiße Sauce ist zu allen üblichen Fischgerichten und Gemüsen 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 Weiße Saucen 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, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Dextrose, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Zwiebeln, Aromen, Meerrettich, Spargel, Säuerungsmittel Citronensäure, Pfeffer-Extrakt, Muskat-Extrakt, Ingwer.

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, J, oP, Lf, Gf, Pa, Hfr, okA, InP, 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 Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
50855	EI	1	KG	10,0	91,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1700 kJ	182 kJ
	404 kcal	43 kcal
Fett	12 g	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	0,1 g
Kohlenhydrate	72 g	7,7 g
davon Zucker	12 g	1,3 g
Eiweiß	1,4 g	0 g
Salz	9,9 g	1,1 g

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

Produktgruppe: 21A Instant-Saucen kaltquellend

Rezeptur: 20970 vom 29.03.2023