

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Streu-Würzmittel

Art.-Nr.: 51003 15,0 kg Eimer für 1015,0 kg fertige Speise

Produktbeschreibung:

Dieses Streu-Würzmittel wird hergestellt auf der Basis von Jodsalz, Glutamat und Gemüse. Ihren speziellen Würzcharakter erhält sie durch viele edle Gewürze, die sehr harmonisch aufeinander abgestimmt sind. Zur Abrundung des Geschmacks dienen Zucker und Citronensäure. Die zugesetzte Stärke verbessert die Rieselfähigkeit. Durch ihre optimale Komposition besitzt das Streuwürzmittel die Eigenschaft, den Eigengeschmack der Speisen zu heben und zugleich eine dezente Würzung zu bewirken.

Verwendungsmöglichkeiten:

Zum geschmacklichen Abrunden von Suppen, Saucen, Gemüsen, Fleischgerichten, Wurstwaren und Salaten.

Zubereitung:

Streu-Würzmittel gleichmäßig in der Speise verteilen und durchmischen.

Pulver	15 g	1,5 kg	15,0 kg
Speise	1,0 kg	100,0 kg	1000,0 kg
ergeben ca.	1,0 kg	101,5 kg	1015,0 kg

Zutaten:

Jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Zucker, Zwiebeln, Stärke, Gewürze (Pfeffer, Curcuma, Muskatblüte, Lorbeerblatt), Meerrettich, SELLERIE, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff Beta-Carotin.

Produkt enthält: Sellerie
Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Milch

Produktmerkmale: 1, 3, V, oR, oHG, J, oP, Lf, Gf, Pa, Hfr, PK, CC

1 mit Farbstoff, 3 enthält Geschmacksverstärker, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, PK geeignet für pürierte Kost, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
51003	EI	1	KG	15,0	1015,0 kg

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	445 kJ
	105 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	8,2 g
Eiweiß	12 g
Salz	67,3 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen bei trockener und kühler Lagerung 24 Monate.

Produktgruppe: 42A Feine Würzmittel

Rezeptur: 20455 vom 14.03.2005