

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Tomatensauce
GV-BIO-Catering
Art.-Nr.: 52302 3,0 kg Beutel ergeben 20,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine herzhaft-fruchtige Sauce aus Tomaten von besten Bio-Anbaugebieten, mit natürlichen Gewürzen harmonisch abgeschmeckt.

Verwendungsmöglichkeiten:

Diese Tomatensauce GV-BIO-Catering ist eine ausgezeichnete Grundlage mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in Großküchen und Gastronomie. Die Tomatensauce als Grundsauce einfach und schnell zubereiten und mit frischen Kräutern, Champignons oder Käse zu einer einzigartigen Tomatensauce nach individuellem Geschmack vollenden.

Ein Tipp vom Küchenchef: Reduziert der Koch die Einsatzmenge der Basis, erhält er eine tolle Tomatensuppe.

Zubereitung:

Einen Teil Wasser und das Saucenpulver gut miteinander verrühren. Das restliche Wasser erhitzen, das Saucenpulver einrühren und zum Kochen bringen. 5 Minuten leicht kochen. Ab und zu umrühren.

Pulver	170 g	1,7 kg	3,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	17,6 l
ergeben ca.	1,1 l	11,0 l	20,0 l

Zutaten:

Tomatenpulver* 36 %, Stärke*, Rohrzucker*, Maltodextrin*, Meersalz, Sonnenblumenöl* (ungehärtet), Gewürze* (Rosmarin*, Piment*).

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf

Produktmerkmale:

B, V, oR, oHG, MS, oP, Lf, Gf, Pa, Hfr, chKo, okA

B Bio zertifiziert, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, MS mit Meersalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, chKo cholesterinbedachte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
52302	BT	1	KG	3,0	20,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1388 kJ	202 kJ
	329 kcal	48 kcal
Fett	4,3 g	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	0 g
Kohlenhydrate	64 g	9,3 g
davon Zucker	32 g	4,6 g
Eiweiß	5,7 g	0,8 g
Salz	7,8 g	1,1 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

20BZ Saucen BIO Fritz Busch

Rezeptur:

20470 vom 15.05.2019



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft /
Nicht-EU-Landwirtschaft