

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Weiße Grundsauce
GV-BIO-Catering
Art.-Nr.: 52312 3,0 kg Beutel ergeben 28,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine cremige, helle Grundsauce, die mit Rohstoffen aus besten BIO-Anbaugebieten hergestellt wurde und mit natürlichen Gewürzen harmonisch abgeschmeckt ist.

Verwendungsmöglichkeiten:

Diese Weiße Grundsauce GV-BIO-Catering ist eine ausgezeichnete Grundlage mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in Großküchen und Gastronomie. Die Weiße Grundsauce einfach und schnell zubereiten, mit Senf, Weißwein, frischen Kräutern oder Kapern zu einer einzigartigen Sauce nach individuellem Geschmack vollenden.

Ein Tipp vom Küchenchef: Auch als Basis für ein Geflügelfrikassee oder ein buntes Gemüsefrikassee bestens geeignet.

Zubereitung:

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

Pulver	120 g	1,2 kg	3,0 kg
Wasser	0,8 l	8,0 l	20,0 l
Milch	0,2 l	2,0 l	5,0 l
ergeben ca.	1,1 l	11,0 l	28,0 l

Zutaten:

Stärke*, MAGERMILCHPULVER*, Meersalz, Maltodextrin*, Sonnenblumenöl* (ungehärtet), EIGELBPULVER*, Zwiebelpulver*, Muskatblüte*, Pfeffer*, Knoblauchpulver*, Champignonpulver*.

* aus kontrolliert biologischem Anbau

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

Produktmerkmale: B, OLV, oR, oHG, MS, oP, Gf, Hfr
B Bio zertifiziert, OLV ovo-lacto-vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, MS mit Meersalz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
52312	BT	1	KG	3,0	28,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1566 kJ	215 kJ
	371 kcal	51 kcal
Fett	9,4 g	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g	0,6 g
Kohlenhydrate	59 g	7,2 g
davon Zucker	19 g	2,9 g
Eiweiß	13 g	1,9 g
Salz	9,9 g	1,1 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate
Produktgruppe: 20BZ Saucen BIO Fritz Busch
Rezeptur: 20474 vom 04.01.2022



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