

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Klare Grundbrühe / Streuwürzmittel
GV-BIO-Catering

Art.-Nr.: 52342 6,0 kg Eimer ergibt 375,0 l

Produktbeschreibung:

Ein farblich neutrales Würzmittel ohne sichtbare Kräuter, das mit Rohstoffen aus besten BIO-Anbaugebieten hergestellt wurde und mit natürlichen Gewürzen harmonisch abgeschmeckt ist.

Verwendungsmöglichkeiten:

Diese Klare Grundbrühe BIO ist ein universeller Küchenhelfer, der in keiner modernen Küche fehlen sollte. Zur schnellen und einfachen Herstellung von Einlagen- und Einlaufsuppen. Als Würzmittel für viele pikante und herzhaft Salate, Aufläufe, Eierspeisen.

Zubereitung:

Klare Grundbrühe GV-BIO-Catering mit kochendem Wasser übergießen und gut umrühren.

Pulver	16,0 g	0,16 kg	6,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	375,0 l
ergeben ca.	1,0 l	10,0 l	375,0 l

Zutaten:

Meersalz, Maltodextrin*, Hefeextrakt*, Palmöl* (ungehärtet), natürliches Aroma, Karamell*, Liebstöckel*, Muskatblüte*, Pfeffer*.

* aus kontrolliert biologischen Anbau

Produkt enthält:

Produktmerkmale: B, V, oR, oHG, MS, Lf, Gf, Pa, oKA, CC

B Bio zertifiziert, V vegetabil, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn und Geflügel, MS Meersalz, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, SE Seniorenernährung, oKA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
52342	Eimer	1	KG	6	375,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	731 kJ	12 kJ
	173 kcal	3 kcal
Fett:	3,4 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	0 g
Kohlenhydrate	30 g	0 g
davon Zucker	2,9 g	0 g
Eiweiß	5,3 g	0 g
Salz	57,8 g	0,91 g



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

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

11BZ Bio Brühen

Rezeptur:

20006 vom 21.01.2014