

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Klare Grundbrühe / Streuwürzmittel
GV-BIO-Catering
Art.-Nr.: 52342 6,0 kg Eimer ergeben 375,0 Liter

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 herzhafte Salate, Aufläufe, Eierspeisen.

Zubereitung:

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

Pulver	16 g	160 g	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* (Hefeextrakt*, Speisesalz), Sonnenblumenöl* (ungehärtet), Karamellzuckersirup* (Zucker*, Maltodextrin*), Liebstöckel*, Muskatblüte*, Pfeffer*.

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Milch, Sellerie

Produktmerkmale: B, V, oR, oHG, MS, oP, Lf, Gf, Pa, okA, InP, CC

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, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

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

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	719 kJ	11 kJ
	170 kcal	3 kcal
Fett	3,5 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	0 g
Kohlenhydrate	31 g	0 g
davon Zucker	2,4 g	0 g
Eiweiß	3,5 g	0 g
Salz	59,2 g	0,93 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

11BZ Bio Brühen

Rezeptur:

20096 vom 04.01.2022



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