

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Geflügeljus

Art.-Nr.:

55162 3,0 kg Eimer ergeben 33,0 Liter

Produktbeschreibung:

Der Geflügeljus ist eine ausgezeichnete Grundlage für viele Geflügelgerichte. Seinen charakteristischen Geschmack erhält er durch ausgewählte Zutaten, die gut aufeinander abgestimmt sind.

Verwendungsmöglichkeiten:

Für die meisten Geflügelgerichte zu empfehlen: als Basis für Saucen zu Bratgeflügel ohne Saucenanfall, zum Verlängern und Optimieren vorhandener Saucen, als klare Sauce zu kurzgebratenem Geflügel.

Ein Tipp vom Küchenchef: Bei kurzgebratenen Geflügelgerichten kann der Bratensaft mit Orangensaft und zubereiteten Geflügeljus abgelöscht werden, so entsteht eine Orangensauce zu Geflügel.

Zubereitung:

Saucenpulver in lauwarmes Wasser einrühren, zum Kochen bringen und unter häufigen Umrühren 4 Minuten leicht kochen.

Pulver	100 g	1,0 kg	3,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	30,0 l
ergeben ca.	1,1 l	11,0 l	33,0 l

Zutaten:

Maltodextrin, Stärke, Hühnerfett 10 %, Hefeextrakt (Hefeextrakte, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, gekörnte Brühe (aufgeschlossenes Pflanzeiweiß, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), natürliches Aroma, Zucker, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Säuerungsmittel Citronensäure, Pfeffer, Antioxidationsmittel Rosmarin-Extrakt*.

* ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. deutscher LMZDV) nicht erforderlich.

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

Produktmerkmale:

oF, 3, oR, J, oP, Lf, Gf, oK, CC

oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, 3 enthält Geschmacksverstärker, oR ohne Rind, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, oK ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
55162	EI	1	KG	3,0	33,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1510 kJ	137 kJ
	358 kcal	33 kcal
Fett	11 g	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g	0,3 g
Kohlenhydrate	56 g	5,1 g
davon Zucker	5,6 g	0 g
Eiweiß	9,5 g	0,9 g
Salz	15,7 g	1,4 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

20 Gourmet-Saucen-Exquisit

Rezeptur:

20557 vom 02.11.2022