

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Geflügel Fond Konzentrat

Art.-Nr.:

56745 1,0 Liter ergeben ca. 27,0 Liter fertige Speise

Produktbeschreibung:

Der flüssige Geflügelfond zeichnet sich durch seine optimale Dosierbarkeit aus. Die fein abgestimmten Zutaten im Geflügelfond bieten eine gute Basis für qualitativ hochwertige Suppen und Saucen.

Verwendungsmöglichkeiten:

Durch die fertige Würzung und die fein abgestimmten Zutaten vereinfacht der Fond die Zubereitung von Suppen und Saucen auf Geflügelbasis. Durch die flüssige Konsistenz des Fonds wird die Dosierung erleichtert.

Ein Tipp vom Küchenchef: Fond direkt in das fertige Gericht nach individuellem Geschmack zugeben, intensiviert den Geflügel Geschmack.

Zubereitung:

Geflügel Fond in kaltes, lauwarmes oder kochendes Wasser einrühren - genussfertig! Nach Wunsch den klaren Fond mit Stärke, heller Roux oder Soßenbinder abbinden. **Vor Gebrauch schütteln.**

Fond	50 g/ 40 ml	250 g/ 200 ml	1,3 kg/ 1,0 l
Flüssigkeit/Sp	1,0 l	5,0 l	26,0 l
ergeben ca.	1,0 l	5,2 l	27,0 l

Zutaten:

Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Hefeextrakt, modifizierte Stärke, Aromen, Hühnerfett, Antioxidationsmittel Rosmarin-Extrakt*.

* ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. § 9

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, oR, oP, Lf, Gf, PK, oK A

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, oR ohne Rind, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, PK geeignet für pürierte Kost, oK A ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
56745	KT	4	FL	1,0 l	27,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Fond
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	452 kJ
	107 kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	145 g
Eiweiß	4,9 g
Salz	22,8 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe:

62 Fonds, Suppenbasen

Rezeptur:

10847 vom 27.10.2022