

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Fisch Fond Konzentrat
Art.-Nr.: 56775 1,0 Liter ergeben ca. 27,0 Liter fertige Speise

Produktbeschreibung:

Der flüssige Fischfond zeichnet sich durch seine optimale Dosierbarkeit aus. Die fein abgestimmten Zutaten im Fond bieten eine sehr 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 Fischbasis. 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 Fisch Geschmack.

Zubereitung:

Fischfond in kaltes, lauwarmes oder kochendes Wasser einrühren - Genussfertig! Nach Wunsch den klaren Fond mit Stärke, 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:

Wasser, Speisesalz, Dextrose, FISCHPULVER 7 %, modifizierte Stärke, Gemüse-Extrakte (Karotte, Petersilie, Liebstöckel), Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Wacholder-Extrakt.

Produkt enthält: Fisch

Produktmerkmale: oK, oF, oG, oR, oHG, oGI, oP, Lf, Gf, Hfr, PK

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oGI ohne Gelatine, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, PK geeignet für pürierte Kost

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
56775	KT	4	FL	1,0 l	27,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Fond
Brennwert	490 kJ
	115 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	19 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	20,3 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe: 62 Fonds, Suppenbasen

Rezeptur: 10848 am 13.02.2017