

Weißer Grundsauc

Kaltquellend, zum Regenerieren



Artikelnummer: 90836

Packungsart: Eimer

Verkaufseinheit: 8.00 kg

Produktmerkmale

- *** SystemPlus Konzept
- *** Funktionell überzeugend
- *** Sensorisch überzeugend
- *** Ernährungsphysiologisch durchdacht
- *** Cook and Chill geeignet
- *** Chill and Heat geeignet
- *** Klassische weiße Sauce
- *** vielseitig abwandelbar
- *** kaltquellend

Kundenvorteile

- *** Konzept mit System
- *** Perfekt aufeinander abgestimmte Produkte
- *** Sicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung

Zutaten

Modifizierte Stärke, pflanzliche Öle (Palm-, Kokosnuss-, Raps-), Maltodextrin, Glukosesirup, jodiertes Salz, Aromen, Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Xanthan), Stabilisator Diphosphate, Würze, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Karamellzuckersirup.

Produkteigenschaften



Dieses Produkt enthält in der verzehrfertigen Zubereitung keine Zusatzstoffe, welche durch unsere Kunden auf dem deutschen Markt gem. § 9 Zusatzstoffzulassungsverordnung in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie auf den Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

Ohne rezeptorischen Zusatz von Allergenen (inkl. Gluten/Lactose) gem. EU: VO (EU) 1169/2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gem. EU: VO (EU) 1169/2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gem. EU: VO (EU) 1169/2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Dosierung/ Ergiebigkeit

Produkt	Flüssigkeit	Ergiebigkeit	Anzahl Portionen	Portionsgröße
120 g	1 l	1 l	10	100
8.00 kg	67 l	70.7 l	707	100

Zubereitung

1. Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Minute weiterrühren.
2. 5 Minuten quellen lassen.
3. Schnelles Herunterkühlen des Produktes auf 0-3 °C Kerntemperatur.
4. Kaltstellen bei 0-3 °C Kerntemperatur für max. 72 Stunden. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren
5. Sofort Regenerieren auf mind. 75 °C Kerntemperatur für mind. 2 Minuten. Max. Ausgabezeit bei mind. 65-75 °C Kerntemperatur sind 3 Stunden.

Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.

Nährwertangaben (100 g Basisprodukt)

Brennwert	1999 kj 478 kcal
Fett - davon gesättigte Fettsäuren	25.4 g 17.0 g
Kohlenhydrate - davon Zucker	61.0 g 3.3 g
Eiweiss	0.7 g
Salz	6.9 g

Packungsinformationen

Packungsart	Eimer
Verkaufseinheit	8.00 kg

Lagerbedingungen

Kühl und trocken bei Raumtemperatur (8-25 °C), licht- und frostgeschützt lagern. Gebinde stets gut verschliessen.