

CF Weisse Basissauce 1 kg BTL

Artikelnummer	880277
Produktegruppe	Saucen / Flüssigsaucen
Beschreibung	Cuisine Fraîche - Frisch und effizient. Weisse Basissauce - für den einfachen, effizienten und flexiblen Einsatz.
Zutaten	Zutaten: Vollmilch, Wasser, Butter (Rahm pasteurisiert) , modifizierte Stärke, Weisswein (Sulfit), Zucker, Speisesalz jodiert, Speisewürze (Würze, Rapsöl), Verdickungsmittel (Xanthan), Hefeextrakt, Pfeffer.
Nährwerte	100g Trockenprodukt enthalten: Energiewert 335 kJ 80 kcal Fett 4.9 g - gesättigte Fettsäuren 3.1 g Kohlenhydrate 6.5 g - Zucker 3.1 g Eiweiss 1.8 g Nahrungsfasern 0.1 g Natrium 0.44 g Salz (Na*2.5) 1.1 g
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von - färbenden Zusatzstoffen - Antioxidationsmitteln
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von - glutenhaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)
Dosierung	Je nach Anwendung unterschiedlich
Zubereitung	Gewünschte Menge Sauce in der Pfanne, im Mikrowellengerät oder Wasserbad erwärmen - fertig!
Ergiebigkeit	Je nach Anwendung unterschiedlich
Anwendungen	Vielseitige Anwendungen in der Fleisch- sowie vegetarischen Küche. <input checked="" type="checkbox"/> Kann regeneriert werden <input checked="" type="checkbox"/> Kann tiefgekühlt werden <input checked="" type="checkbox"/> Bain-Marie stabil <input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch
Haltbarkeit	3 Monate (ungeöffnet). Geöffnet rasch verbrauchen.
Lagerung	Gekühlt bei max. 5°C lagern.
Verpackung	Beutel

Verkaufseinheit

1 Beutel

Versandereinheit

Pro Karton	6 Beutel
Pro Palettenlage	48 Beutel
Pro Palette	384 Beutel

EAN / UPC - Code

7610405066452 (Beutel) / 07610405966455 (Karton)

Rechtlicher Hinweis

Die Informationen auf diesem Datenblatt und in den HACO Foodservice Broschüren dienen zur Übersicht. Da die HACO Rezepturen laufend verbessert werden, können Abweichungen zu den Informationen auf dem Produkt vorkommen. In diesem Falle sind die Angaben auf dem Produkt massgebend.



880277_Weisse_Basissauce_1kg_7610405066452_WEB.jpg