

Clarion Gemüse Bouillon mit Einlage Menu



Artikelnummer: 98875

Packungsart: GS

Verkaufseinheit: 1.3 kg

Zutaten

Jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Zucker, Hefeextrakt, Palmfett, 1,6% Karotten, 1% Lauch, Petersilie, Gewürz, 0,6% Zwiebeln, Aromen, Säuerungsmittel (Citronensäure).

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
20 g	1 l	1 l
1.3 kg	65 l	65 l

Zubereitung

Die Masse in kochendem Wasser auflösen.

Produktinformation

Nährwertangaben (100 g Basisprodukt)

Brennwert	734 kj 174 kcal
Fett – davon gesättigte Fettsäuren	2.4 g 1.0 g
Kohlenhydrate – davon Zucker	32.7 g 14.0 g
Eiweiss	4.5 g
Salz	55.0 g

Packungsinformationen

Packungsart	GS
Verkaufseinheit	1.3 kg

Lagerbedingungen

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