



Kartoffelpüree mit entrahmter Milch

fixfertiges Kartoffelpüree



Artikelnummer: 08316
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 5 kg

Produktmerkmale

- hochwertiges Kartoffel-Komplett-Püree-Granulat aus reifen Speisekartoffeln, mit entrahmter Milch
- angenehm sahniger Geschmack
- sehr gute Bain Marie-Tauglichkeit
- bleibt lange ausgabestabil
- flaumig lockere Konsistenz

Kundenvorteile

- schnelle Zubereitung
- fertige Mischung - nur mit Wasser zuzubereiten
- bleibt über Stunden leicht und locker

Zutaten

87 % Kartoffel, Palmöl, 3, 6 % MAGERMILCHPULVER, Salz, LAKTOSE, Geschmacksverstärker E 621, MILCHEIWEISS, Emulgator E 471, Stabilisator E 450, Aroma, Kurkuma, Antioxidationsmittel E 304

Allergene

Milch (einschließlich Laktose)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



⁴ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



Produktinformation

Dosierung	Ausgiebigkeit			
	Produkt	ergibt	Portionen	Portionsgrösse
200 g Produkt 1 l Flüssigkeit	5 kg	30 kg	150	200 g

Zubereitung

25 l Wasser zum Kochen bringen - Energie abschalten. Packungsinhalt (5 kg Produkt) zügig in das kochendheiße Wasser einrühren und kurz quellen lassen. Servierfertig.
Zur Verfeinerung kann Butter oder Margarine in das fertige Kartoffelpüree zugegeben werden.

Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule 1504.0 kJ

Kilokalorien 356.0 kcal

Fett 4.6 g

- davon: gesättigte Fettsäuren 2.7 g

Kohlenhydrate 67.0 g

- davon: Zucker 5.9 g

Eiweiss 8.0 g

Salz 2.8 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart Karton

VE 5 kg

Lagerbedingungen

Trocken lagern (8-25°C). Gebinde stets verschließen.