

Romanesco-Röschen

1A-Qualität "Top-Gastronomie"



Artikelnummer: 51160
Packingart: Karton
Verkaufseinheit: 10 kg
Unterverpackung: 2.5 kg

Produktmerkmale

- 40-60 mm Durchmesser
- kochfertig
- speziell aussortiertes Gemüse
- lose rollend gefrostet

Kundenvorteile

- wie frisch
- Qualitätsgarantie
- kurze Kochzeit

Zutaten

100 % Romanesco

Produkteigenschaften



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

² Ohne rezeptorischen Zusatz von Allergenen 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.

³ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose 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.

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.

Zubereitung

Gemüse in tiefgefrorenem Zustand in Salzwasser oder leichter/schwacher Bouillon nach Belieben weichkochen oder dünsten. Auf Wunsch zur Kochflüssigkeit etwas Butter zugeben, abtropfen lassen und weiterverarbeiten.





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	191.0 kJ
Kilokalorien	46.0 kcal
Fett	0.3 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	6.1 g
- davon: Zucker	3.0 g
Eiweiss	3.0 g
Salz	0.1 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	10 kg
Unterverpackung	2.5 kg

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.