



Basis für Chili con Carne MENU

mit allen Zutaten inklusive Mais (ausgenommen Fleisch und Bohnen)



Artikelnummer: 70786
Packungsart: Eimer
Verkaufseinheit: 3.5 kg

Produktmerkmale

- Basis für Chili con Carne
- Verwendung mit Hackfleisch oder Geschnetzeltem

Kundenvorteile

- Zeitersparnis
- Qualitätsgarantie
- perfekt vorbereitetes Basisprodukt
- Spielraum für eigene Menükreationen

Zutaten

Paprika, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Weizenmehl, jodiertes Salz, Zwiebeln, Tomaten, Zucker, Hefeextrakt, Knoblauch, Palmfett, Röstzwiebeln, Würze (enthält Soja), Gewürze, Aromen, Oregano, Karamellzucker, Verdickungsmittel E 412

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Soja

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



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

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.

Dosierung	Ausgiebigkeit	Produkt	ergibt	Portionen	Portionsgrösse
144 g Produkt 1 l Flüssigkeit		3.5 kg	53.7 kg	179	300 g

Zubereitung

Fleisch in etwas Öl anbraten. Mit Wasser aufgiessen und Pulver mit Schneebesen einrühren. Je nach Fleischart ca. 10-15 Min. kochen. Ca. 3 Min. vor Ende der Garzeit Bohnen zugeben und fertigkochen.



Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	1306.0 kJ
Kilokalorien	310.0 kcal
Fett	3.7 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	1.1 g
Kohlenhydrate	53.7 g
- davon: Zucker	20.2 g
Eiweiss	10.0 g
Salz	11.0 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Eimer
VE	3.5 kg
Lagerbedingungen	

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