



Basis für Aufläufe und pürierte Kost PURE

Basis für Aufläufe mit Gemüse, Kartoffeln, Nudeln, Fisch sowie Fleisch und für pürierte Kost



Artikelnummer: 7180
Packungsart: Eimer
Verkaufseinheit: 3.5 kg

Produktmerkmale

- Basisprodukt für Aufläufe mit Gemüse, für Kombinationen mit Kartoffeln, Nudeln, Fleisch, Schinken, etc.
- auch für Tartelettes-Füllungen und Soufflés
- neutrale Würzung, Einlage nach Wahl
- backstabil, garantiertes Gelingen
- auch für pürierte Kost geeignet

Kundenvorteile

- schnelle und kostengünstige Zubereitung
- einfache Anwendung
- kurze Quellzeit
- vielfältig einsetzbar

Zutaten

Weizenmehl, modifizierte Stärke, Hartweizengriess, Hühnereieiweisspulver, jodiertes Salz, Haferflocken, Backtriebmittel (Natriumcitrate, Natriumcarbonate), Maltodextrin, Eigelb-Pulver, Zwiebeln, natürliche Aromen, Sonnenblumenöl, Gewürz

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier

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.



Produktinformation

Dosierung	Ausgiebigkeit			
	Produkt	ergibt	Portionen	Portionsgrösse
250 g Produkt 1 l Flüssigkeit	3.5 kg	31.5 kg	126	250 g

Zubereitung

Pulver in kalte Milch einrühren, ca. 2 Min. quellen lassen, angerührte Masse über aufgetautes/frisches/blanch. Gemüse geben u. ca. 40 Min. bei 170°C (Heißluft) backen.
(Zugabe von 1,25 kg Gemüse zu 250 g Masse und 1 l Milch)

Zubereitung für pürierte Kost: Fisch, Fleisch oder Gemüse (bereits gegart) fein mixen. Die restlichen Zutaten zugeben bis eine homogene Masse entsteht. In eine Form füllen, abstreichen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Bei 90°C, 100% Dampf für 40 Min. im Kombidämpfer garen. Auskühlen lassen, stürzen und servieren.

Verzehrfertige Zubereitung mit Fisch oder Fleisch: 1,0kg
580g Fisch oder Fleisch
30g Pulver
330ml Wasser
60ml Öl

Verzehrfertige Zubereitung mit Gemüse: 1,0kg
800g Gemüse
130g Pulver
70ml Wasser

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	1343.0 kJ
Kilokalorien	317.0 kcal
Fett	2.5 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	54.7 g
- davon: Zucker	1.2 g
Eiweiss	17.8 g
Salz	10.2 g

Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Eimer
VE	3.5 kg

Lagerbedingungen

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