



Ingwer Creme 3in1 PREMIUM

gebundene Cremesuppe mit feinem Ingwergeschmack

SELECTION GOURMET



Artikelnummer: 98333
Packungsart: GNS
Verkaufseinheit: 1.4 kg

Produktmerkmale

- Cremesuppe, luftig-zart, weich und fein aromatisch
- mit hochwertigen Rohstoffen
- hoher Sahneanteil
- gerinnt nicht
- Wichtig - mit Pürierstab durchmischen!

Kundenvorteile

- schnelle Zubereitung
- Convenience in Gourmet-Qualität
- hohe Wertschöpfung
- praktische Aroma-Versiegelung

Zutaten

43% Sahnepulver, Palmfett, Salz, Weizenmehl, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, 2% Eigelbpulver, Stabilisator E 450, 1, 4%, Ingwer, Karotten, Verdickungsmittel E 415, Emulgator E 472e, Glukosesirup, Gewürze, natürliches Aroma

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, 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



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

Dosierung		Ausgiebigkeit			
Produkt	ergibt	Portionen	Portionsgrösse		
150 g Produkt	1 l Flüssigkeit	1.4 kg	10 l	50	200 ml

Zubereitung

Die Masse langsam in die heisse Flüssigkeit einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze gemäß Kochzeit kochen lassen. Als Verfeinerung mit dem Stabmixer aufschäumen.

Soll das Produkt eingelagert werden, so ist eine Kerntemperatur von mind. +70°C für mind. 2 Minuten zu halten.

Lagerung für max. 72 Stunden bei unter +3°C möglich. Beim Regenerieren ist eine Kerntemperatur von mind. +70°C für mind. 2 Minuten zu gewährleisten.



Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	2454.0 kJ
Kilokalorien	592.0 kcal
Fett	49.6 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	27.3 g
Kohlenhydrate	23.2 g
- davon: Zucker	15.4 g
Eiweiss	12.0 g
Salz	8.3 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	GNS
VE	1.4 kg

Lagerbedingungen

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