



Ochsenbouillon MENU

klare Rindsbouillon ohne Einlage



Artikelnummer: 98706
Packungsart: Eimer
Verkaufseinheit: 12 kg

Produktmerkmale

- klare Rindsbouillon
- ohne Einlage
- Pulver
- gekörnt

Kundenvorteile

- Zeitersparnis
- Einfache und schnelle Zubereitung einer schmackhaften Rindsbouillon
- Qualitätsgarantie
- Ideal auch zum Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Saucen, Gemüse- und Fleischgerichten

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.

		Ausgiebigkeit			
Dosierung		Produkt	ergibt	Portionen	Portionsgrösse
22 g Produkt	1 l Flüssigkeit	12 kg	545.5 l	2728	200 ml

Zubereitung

Die Masse in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.



Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	929.0 kJ
Kilokalorien	221.0 kcal
Fett	7.6 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	5.1 g
Kohlenhydrate	30.5 g
- davon: Zucker	20.6 g
Eiweiss	7.2 g
Salz	50.2 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Eimer
VE	12 kg

Lagerbedingungen

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