

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Gemüse Fond Konzentrat

Art.-Nr.: 56735 1,0 Liter ergeben ca. 27,0 Liter fertige Speise

Produktbeschreibung:

Der flüssige Gemüfefond zeichnet sich durch seine optimale Dosierbarkeit aus. Die fein abgestimmten Zutaten im Fond bieten eine sehr gute Basis für vegetarische qualitativ hochwertige Suppen und Saucen.

Verwendungsmöglichkeiten:

Durch die fertige Würzung und die fein abgestimmten Zutaten vereinfacht der Fond die Zubereitung von Suppen und Saucen auf Gemüsebasis. Durch die flüssige Konsistenz des Fonds wird die Dosierung erleichtert.

Ein Tipp vom Küchenchef: Fond direkt in das fertige Gericht nach individuellem Geschmack zugeben, intensiviert den Gemüse Geschmack.

Zubereitung:

Gemüfefond in kaltes, lauwarmes oder kochendes Wasser einrühren - Genussfertig! Nach Wunsch den klaren Fond mit Stärke, heller Roux oder Soßenbinder abbinden. **Vor Gebrauch schütteln.**

Fond	50 g/ 40 ml	250 g/200 ml	1,3 kg/1,0 l
Flüssigkeit/Sp	1,0 l	5,0 l	26,0 l
ergeben ca.	1,0 l	5,2 l	27,0 l

Zutaten:

Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Gemüse-Extrakte 8,0 % (Zwiebel, Karotte, Lauch, Liebstöckel, Petersilie, Paprika), modifizierte Stärke, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen.

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, Lf, Gf, Hfr, PK, okA

oK ohne Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
56735	KT	4	FL	1,0 l	27,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Fond
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	451 kJ
	106 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	20 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	24,1 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe: 62 Fonds, Suppenbasen

Rezeptur: 10846 vom 13.02.2017