

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:	Weißer Soße	
Art.-Nr.:	50381	3,0 kg Faltschachtel ergibt 28,0 Liter
	50383	15,0 kg Eimer ergibt 140,0 Liter

Produktbeschreibung:

Die Weiße Soße ist eine gebundene neutrale Soße, die oft auch als Basis für andere Soßen, z.B. Currysoße verwendet wird. Die Vielfalt der Zutaten reicht von Milchpulver, Maltodextrin und Eigelb über Zwiebel-, Spargel- und Meerrettichpulver bis hin zu einer Reihe edler Naturgewürze wie Muskatblüte, Cardamom, weißer Pfeffer, Knoblauch und Ingwer.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als neutrale Soße eignet sie sich besonders für gekochtes Fleisch, Geflügel oder Fisch, Béchamel-Kartoffeln, Klopse, Blumenkohl, Spargel usw.

Ein Tipp vom Küchenchef: Die Weiße Soße schmeckt besonders gut, wenn ein Teil Wasser durch Milch ersetzt wird.

Zubereitung:

Soßenpulver in warmes Wasser einrühren und unter Rühren 5 Minuten kochen.

Pulver	120 g	1,2 kg	3,0 kg	15,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	25,0 l	125,0 l
ergeben ca.	1,0 l	11,0 l	28,0 l	140,0 l

Zutaten:

Stärke, *Magermilchpulver*, Maltodextrin, Palmfett (ungehärtet), jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Palmfett (teilweise gehärtet), *Hühnereigelbpulver*, Zwiebeln, Spargelpulver, Meerrettich, Champignons, Gewürze (Muskatblüte, Cardamom, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch), Säuerungsmittel Citronensäure.

Produkt enthält: Milch, Ei

Produktmerkmale: oK, oF, oG, OLV, oR, J, Gf, Pa, CC

oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff Zulassungs VO), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, OVL ovo-lacto-vegetabil, oR ohne Rind, J Jodsalt, Gf glutenfrei, Pa purinarm, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
50381	FS	1	KG	3,0	28,0 l
50383	Eimer	1	KG	15,0	140,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1641 kJ	176 kJ
	390 kcal	42 kcal
Fett:	12 g	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,3 g	0,7 g
Kohlenhydrate	56 g	6,0 g
davon Zucker	16 g	1,7 g
Eiweiß	13 g	1,4 g
Salz	8,3 g	0,89 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

20 Gourmet-Soßen-Exquisit

Rezeptur:

20343 vom 10.04.2008