



Systine Sauce Demi Glace ca. 3 kg

Produkt	019791	Erhältliche Einheiten	BT -3KG, KG
Nettofüllmenge	3 kg	Marke	Systine

Produktbeschreibung

Systine Demi-Glace ist eine doppelt angesetzte Kalbs-Jus, die wir durch starkes Reduzieren zu einer klassischen Demi-Glace-Konsistenz einkochen. Diese Sauce erfreut sich sehr großer Beliebtheit bei vielen Kunden.

Inhaltsstoffe

Wasser, Kalbsknochen, 11 % Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Karotten, Gelbe Rüben, SELLERIE, Zwiebel), Rotwein (enthält SULFITE), Stärke, Tomatenmark, SENFSAAT, Weingeistessig, Zucker, Speisesalz jodiert (Kaliumjodid, Trennmittel: E535), Karamellzuckersirup, Gewürze, Stabilisator (E466, E415), Petersilie, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat), Rinderfett, Aromen, Rindfleischextrakt, Hefeextrakt, Petersilie, MILCHZUCKER, Maltodextrin, Reismehl, Farbstoff (E 150c).

Allergene

Enthaltene Allergene

Senf
Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Wiegeprodukt
Vorbestellprodukt
Glutenfrei

Aufbewahrungshinweis

gekühlt lagern bei +2 °C bis +4 °C, inn. 1 Tag verzehren

Verwendungshinweis

Geräteinstellung Konvektomat: Kombidampf bei 95°C und 60 % Dampf
Zubereitungsdauer: 60 Minuten Alternative Zubereitung: In einem Topf bei geringer Hitze, unter mehrmaligem Rühren aufkochen.

Nährwerte

100 g

	Menge
Energie	1.066 kJ (254 kcal)
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	8,6 g
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Eiweiß	38 g
Salz	2,8 g