

Gemüse fein mit feiner Butternote

Gemüsewürzer

Art.Nr. **1029100**
 Versandeinheit 1 Eimer à 10 kg
 Gebindeeinheit Eimer
 Einzeleinheit Eimer



MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.648 kJ / 395 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	10 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	19,1 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
 nach §5 LMZDV



kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.

Kostformgebung

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost | <input type="checkbox"/> Hochkalorisch |
| <input type="checkbox"/> Glutenfrei | <input type="checkbox"/> Lactosefrei |
| <input type="checkbox"/> Natriumarm | <input type="checkbox"/> Hefefrei |
| <input type="checkbox"/> Vegan | <input type="checkbox"/> Palmölfrei |
| <input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil | <input type="checkbox"/> Dysphagie |

Zutaten

Modifizierte Stärke, Palmfett, Hefeextrakt, Speisesalz, Zwiebeln, Zucker, Glukosesirup, Aromen, Kräuter (Petersilie, Schnittlauch), Gewürze (Pfeffer, Muskatnuss).

Zubereitungsanleitung

Zubereitung im Konvektomat:
 Würzmischung auf das tiefgefrorene oder frische Gemüse streuen - Kurz durchmischen - Bei 100 °C dämpfen - Durchmischen und servieren.

Zubereitung von blanchiertem Gemüse:
 Würzmischung unter heißes blanchiertes Gemüse mischen und servieren oder - Würzmischung mit kaltem blanchiertem Gemüse und etwas Wasser (ca. 300 ml je kg Gemüse) mischen und erhitzen.

Dosierung - 6 g Fix-Würzung auf 0,1 kg Gemüse - 60 g Fix-Würzung auf 1,0 kg Gemüse.