

Produktinformation

Basis für Chili con Carne MENU

mit allen Zutaten inklusive Mais (ausgenommen Fleisch und Bohnen)



product number: 70786

packaging unit: Eimer

packaging net weight: 3.5 kg

5 points

product characteristic

- ... Basis für Chili con Carne
- ... Verwendung mit Hackfleisch oder Geschnetzeltem
- ...

customer benefit

- ... Zeitersparnis
- ... Qualitätsgarantie
- ... perfekt vorbereitetes Basisprodukt
- ... Spielraum für eigene Menükreationen

ingredients

Paprika, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Weizenmehl, jodiertes Salz, Zwiebeln, Tomaten, Zucker, Hefeextrakt, Knoblauch, Palmfett, Röstzwiebeln, Würze (enthält Soja), Gewürze, Aromen, Oregano, Karamellzucker, Verdickungsmittel E 412

allergens

gluten, soy

product characteristics



dosage / coverage

		spreading	amount of servings	serving size
144 g	1 l	2 l	7	300 g
3.5 kg	24 l	53.7 kg	179	300 g

preparation

Fleisch in etwas Öl anbraten. Mit Wasser aufgiessen und Pulver mit Schneebesen einrühren. Je nach Fleischart ca. 10–15 Min. kochen. Ca. 3 Min. vor Ende der Garzeit Bohnen zugeben und fertigkochen.

nutritional information (100g)

focal value	1306 kj 310 kcal
fat	3.7 g
- saturated fatty acids	1.1 g
carbohydrates	53.7 g
- sugar	20.2 g
protein	10.0 g
salt	11.0 g

packaging information

packaging unit	Eimer
packaging net weight	3.5 kg

storage conditions

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