

Basis für Aufläufe und pürierte Kost PURE

Basis für Aufläufe mit Gemüse, Kartoffeln, Nudeln, Fisch sowie Fleisch und für pürierte Kost



product number: 7180
 packaging unit: Eimer
 packaging net weight: 3.5 kg

4 points

product characteristic

- ... Basisprodukt für Aufläufe mit Gemüse, für Kombinationen mit Kartoffeln, Nudeln, Fleisch, Schinken, etc.
- ... auch für Tartelettes-Füllungen und Soufflés
- ... neutrale Würzung, Einlage nach Wahl
- ... backstabil, garantiertes Gelingen
- ... auch für pürierte Kost geeignet

customer benefit

- ... schnelle und kostengünstige Zubereitung
- ... einfache Anwendung
- ... kurze Quellzeit
- ... vielfältig einsetzbar

ingredients

Weizenmehl, modifizierte Stärke, Hartweizengriess, Hühnereieiwisspulver, jodiertes Salz, Haferflocken, Backtriebmittel (Natriumcitrate, Natriumcarbonate), Maltodextrin, Eigelb-Pulver, Zwiebeln, natürliche Aromen, Sonnenblumenöl, Gewürz

allergens

egg, gluten

product characteristics



dosage / coverage

		spreading	amount of servings	servicing size
250 g	1 l	2 l	9	250 g
3.5 kg	14 l	31.5 kg	126	250 g

Produktinformation

preparation

Pulver in kalte Milch einrühren, ca. 2 Min. quellen lassen, angerührte Masse über aufgetautes/frisches/blanch. Gemüse geben u. ca. 40 Min. bei 170°C (Heißluft) backen.

(Zugabe von 1,25 kg Gemüse zu 250 g Masse und 1 l Milch)

Zubereitung für pürierte Kost: Fisch, Fleisch oder Gemüse (bereits gegart) fein mixen. Die restlichen Zutaten zugeben bis eine homogene Masse entsteht. In eine Form füllen, abstreichen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Bei 90°C, 100% Dampf für 40 Min. im Kombidämpfer garen. Auskühlen lassen, stürzen und servieren.

Verzehrfertige Zubereitung mit Fisch oder Fleisch: 1,0kg

580g Fisch oder Fleisch

30g Pulver

330ml Wasser

60ml Öl

Verzehrfertige Zubereitung mit Gemüse: 1,0kg

800g Gemüse

130g Pulver

70ml Wasser

nutritional information (100g)

focal value	1343 kj 317 kcal
fat	2.5 g
- saturated fatty acids	0.6 g
carbohydrates	54.7 g
- sugar	1.2 g
protein	17.8 g
salt	10.2 g

packaging information

packaging unit	Eimer
packaging net weight	3.5 kg

storage conditions

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