



## Exklusiv Pfeffer-Rahmsauce

### Produktbeschreibung

Zubereitung für eine helle, sahnige Sauce mit grünen Pfefferkörnern. Durch den feurigen Charakter ideal zu zahlreichen Steakzubereitungen, Grillgerichten und Geflügelteilen.

### Zutaten

Weizenmehl, Maltodextrin, Aroma (mit Sellerie), Hefeextrakt, Sahnepulver, Palmfett, Jodsalz, Magermilchpulver, 2 % grüner Pfeffer, weißer Pfeffer, Gewürze, Karamell, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säuerungsmittel Citronensäure

### Zubereitung

Beutelinhalt in 240 ml lauwarmes Wasser einrühren und bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und 4 Esslöffel flüssige Schlagsahne unterrühren.

Geräteverwendung: Kochtopf / Kessel

### Dosierung

1 Beutel auf 240 ml Wasser + 40 ml Schlagsahne

Ergiebigkeit: 1 Beutel ergibt 250 ml Sauce

### Nährwerte

100 g Rohprodukt enthalten durchschnittlich:

KJ	kcal	Eiweiß [g]	Kohlenhydrate [g]	Fett [g]	BE
1587	376	11,0	65,0	7,8	5,4

100 ml Zubereitung enthalten durchschnittlich:

KJ	kcal	Eiweiß [g]	Kohlenhydrate [g]	Fett [g]	BE
382	92	1,7	8,3	5,7	5,4

### Technische Daten

**Inhalt (netto):** 2,4000 kg

**MHD:** 20 Monate

**Artikelnr.:** 1-39-600930

**Inhalt (brutto):** 3,2100 kg

**RLZ:** 5 Monate

**EAN-Nr.:** 4003186600930

**Gebinde/Pack.:** 4 x 0,6 kg (80 St. à 30 g)

**EAN-VE:** 4003186650508

**Verpackungsmat.:**

**Lagerung:** kühl und trocken

**Bezugsquelle:** FGH

**Palettierung:** 10 / Lage 50 / Palette

**Stat. Warennr.:** 21039090

**VE Länge:**    **VE Breite:**    **VE Höhe: (in cm)**

**BE Länge:** 33,4    **BE Breite:** 23,7    **BE Höhe:** 22 (in cm)

### Produktvorteile

Produktmerkmale: enthält Bestandteile vom Rind

### Serviervorschlag

Durch den feurigen Charakter hervorragend geeignet für zahlreiche Steakzubereitungen, Grillgerichte und Geflügelteile.

### Zusatzstoffe

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gemäß § 9 ZZuV) ist nicht erforderlich.

### Allergene

Die Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich auf die Produktrezeptur. Die eventuelle Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung wird nicht berücksichtigt. Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der



Produktion in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen.

Folgende Stoffe sind enthalten: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Milchzucker), Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Diese Stoffe sind NICHT enthalten: Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 ppm, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis), Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer)

## Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel\* nicht kennzeichnungspflichtig. (\* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

## Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen. Die Qualitätssicherungssysteme unserer Lieferanten beinhalten Maßnahmen zur Qualitätsplanung, zur Qualitätslenkung sowie zu Qualitätsprüfungen.

Datum: 14.11.2011