

KNORR Gulaschbasis 1 x 3 KG



Artikelnummer 48160
EAN Code CU 9000275481604
EAN Code VS 9000275481604



Beschreibung

Basismischung zur Herstellung pikanter Gulaschgerichte und vieler paprizierter Speisen, wie z.B. Paprikahenderl, Serbischer Truthahnrollbraten, Kartoffelgulasch, etc.

Zutaten

Zutaten:

Zwiebeln, Palmöl, 12% Paprika, modifizierte Stärke, Reismehl, jodiertes Speisesalz, Hefeextrakt, Maltodextrin, Zucker, Sonnenblumenöl, Aromen, Kräuter, Knoblauch, Kümmel, Säureregulator (Natriumdiacetat), Säuerungsmittel (Citronensäure), Pfeffer, MILCHZUCKER, Cayennepfeffer. Kann Spuren von Gluten, Ei und Sellerie enthalten.

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Mit Jodsalz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz von glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur:

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!..

Seite 1

Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ODZ):

Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

Zutaten mit allergenem Potential

- Milch / Milchprodukte (einschliesslich Laktose)

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zuberei- tet	pro 100ml zuberei- tet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1900 kJ	260 kJ	300 kJ	300 kJ	4 %
Energie (Kilokalorien)	450 kcal	60 kcal	70 kcal	70 kcal	4 %
Fett	24 g	3,5 g	4 g	4 g	6 %
davon gesättigte Fettsäuren	15 g	2 g	2,5 g	2,5 g	13 %
Kohlenhydrate	44 g	6 g	7 g	7 g	3 %
davon Zucker	15 g	2 g	2,5 g	2,5 g	3 %
Ballaststoffe	7 g	1 g	1 g	1 g	
Eiweiß	9 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	3 %
Salz	7,4 g	1 g	1,2 g	1,2 g	20 %

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 100 g (Verbrauchereinheit enthält 150 Portionen)

Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	Rohfleisch	ergibt Portionen
160 g	1 l	800 g	8
3000 g	ca. 16 l	15000 g	150
1000 g	6 l	5000 g	50

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!..

Seite 2

Zubereitung

Produkt in lauwarmes Wasser mit dem Schneebesen einrühren. Grobwürfelig geschnittenes Rindfleisch (Wadschinken, Schulter etc.) dazugeben.

Das Ganze halb zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden auf mittlerer Stufe kochen lassen, bis das Fleisch weich ist. Falls erforderlich, wiederholt etwas Wasser zugießen.

Der Saft kann zuletzt nach Wunsch mit heißem Wasser verdünnt oder mit Maizena Maisstärke nachgebunden werden.

Lagerhinweis

Eimer nach Gebrauch gut schließen - kühl und trocken lagern.

Tipps

- Ausgezeichneter Geschmack
- Optimale Konsistenz durch Zwiebelstruktur
- Vielseitig einsetzbares Basisprodukt für Gulaschzubereitungen und paprizierte Gerichte

Gebinde- und Logistikinformationen

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	9000275481604	9000275481604	8712566287680
Maße L/H/B in mm	225 x 195 x 225	225 x 195 x 225	1200 x 735 x 800
Volumen in M3	0.01	0.01	0.706
Gewicht (brutto) in kg	3.21	3.21	198.34
Gewicht (netto) in kg	3	3	162

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.