

Pfanni Kaltquell-Püree, Flockenpüree mit Milch 3 KG



Kaltquellendes Kartoffelpüree für den flexiblen Einsatz je nach Küchenprozess. Ergibt ca. 110 Portionen à 150g (pro 3 Kg Beutel)

Mehr Effizienz

- Weniger Energiekosten
- Weniger Zeit- und Reinigungsaufwand
- Zur schnellen Herstellung von Kartoffelpüree, Kartoffelbrei, Kartoffelmus
- In kaltes Wasser einrühren, kurz quellen lassen, portionieren und nach Bedarf regenerieren.
- Cook & Chill geeignet, kalt portionierbar, gefriertastabil, regenerierbar auf allen Systemen, vakuumierbar
- Fertig rezeptiertes Püree mit Milch
- Frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen
- Hohe Farb- und Bain-marie-Stabilität

Artikelnummer: 566 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801105664 • Verpackungseinheit EAN: 4007801305668

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
glutenhaltigen
Zutaten It.
Rezeptur



Fettarm



Ohne MSG It.
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe



Geeignet für leichte
Vollkost



Vegetarisch / Ovo
Lacto Vegetabil



Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: 80% Kartoffeln*, 14% VOLLMLCHPULVER, Speisesalz, Palmöl, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisatoren (Kaliumphosphat, Diphosphate), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aromen. Kann Gluten, Ei und Sellerie enthalten. * aus nachhaltigem Anbau

Zutaten mit allergenem Potential

✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1500 kJ	270 kJ	410 kJ	5 %
Energie (Kilokalorien)	360 kcal	65 kcal	100 kcal	5 %
Fett	6 g	1 g	1,5 g	2 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g	0,7 g	1 g	5 %
Kohlenhydrate	57 g	10 g	15 g	6 %
davon Zucker	8 g	1,5 g	2,5 g	3 %
Ballaststoffe	7 g	1,5 g	2,5 g	
Eiweiß	11 g	2 g	3 g	6 %
Salz	3 g	0,55 g	0,83 g	14 %
Natrium	1,2 g	0,22 g	0,33 g	

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

** 1 Portion = 150 g (Verbrauchereinheit enthält 110 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Anhaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Flockenpüreeemischung mit Milch zur Zubereitung von kaltquellendem Kartoffelpüree

Beschreibung

Kaltquellendes Kartoffelpüree für den flexiblen Einsatz je nach Küchenprozess. Ergibt ca. 110 Portionen à 150g (pro 3 Kg Beutel)

Mehr Effizienz

- Weniger Energiekosten
- Weniger Zeit- und Reinigungsaufwand
 - Zur schnellen Herstellung von Kartoffelpüree, Kartoffelbrei, Kartoffelmus
 - In kaltes Wasser einrühren, kurz quellen lassen, portionieren und nach Bedarf regenerieren.
 - Cook & Chill geeignet, kalt portionierbar, gefriertastabil, regenerierbar auf allen Systemen, vakuumierbar
 - Fertig rezeptiertes Püree mit Milch
 - Frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen
 - Hohe Farb- und Bain-marie-Stabilität

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Fettarm
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

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

Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Produkthinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	Ergiebigkeit pro Portion
3,0 kg	13,5 l	110

Zubereitung

1. 13,5 Liter kaltes Wasser in eine Schüssel geben.
2. Packungsinhalt mit einem Schneebesen zügig einrühren oder mit einem elektr. Rührgerät kurz einrühren, bis das Püree anzieht.

3. Püree 5 Min. quellen lassen. Vor dem Servieren das Püree im Kombidämpfer oder Regenerierwagen erhitzen.

Hinweis: Bei sachgemäßer Kühlung unter 3 °C kann das angerührte Püree 72 Stunden aufbewahrt werden.

Zubereitungstipp:

Verfeinern Sie Ihr Püree durch Zugabe von Butter oder Phase Butter Flavour, Salz und Muskat.

Für ein lockeres Püree verringern Sie die Einwaage auf 200 g / Liter.

Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern!

Tipps

Hinweis: Bei sachgemässer Kühlung unter 7°C kann das angerührte Püree 72h aufbewahrt werden.

Gebinde- und Logistikinformationen

Pfanni Kaltquell-Püree, Flockenpüree mit Milch 4 x 3 KG

Artikelnummer: 566

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801105664	4007801305668	8722700332756
Maße L/H/B in mm	125 x 265 x 215	524 x 285 x 239	1200 x 1860 x 800
Volumen in M3	0.007122	0.035693	1.786
Gewicht (brutto) in kg	3.028	12.727	559.534
Gewicht (netto) in kg	3	12	504

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)

