

Hummer-Sauce-Suppe 200



Rezept Nr. :SC-0010-200-DE

Datum :05.02.2020

Beschreibung :Hergestellt aus dem Edelsten was das Meer zu bieten hat, verfeinert mit Vollrahm, Tomaten, Brandy, Sherry, Kräutern und Gewürzen.
Suppe fertigstellen: Hummersauce aufkochen, 100g Rahm und Gemüsebouillon unterziehen. In ein geeignetes Serviergefäß Ihrer Wahl geben. Ob mit oder ohne Schlagrahmhaube, eine Delikatesse.
Sauce fertigstellen: Hummersauce aufkochen und 100g Rahm unterziehen. Leicht gebratener Fisch oder Hummer in ein geeignetes Serviergefäß Ihrer Wahl geben und mit der Sauce über oder untergiessen.

EAN : 7640169770777 Haltbarkeit : 180 Tage ab Produktion

Für 1 Stück

Zutaten :

Zutaten

Hummer-Sauce-Suppe

Glas mit Deckel für Saucen 200g

Stülpkarton Saucen 200g

Nährwertinformation

	Berechnete Nährwerte pro Stück zu 100%	Berechnete Nährwerte pro 100g oder 100ml zu 100%	Vorgegebene Nährstoffe 1 Stück
Energie (Kilojoule)	2.117,33 kj	1.058,66 kj	
	506,05 kcal	253,03 kcal	
Eiweiß	12,14 g	6,07 g	
Fett, total	42,57 g	21,28 g	
Kohlenhydrate, total	15,11 g	7,55 g	
Ballaststoffe	0,76 g	0,38 g	
Zucker	2,97 g	1,48 g	
Fettsäuren, gesättigt	22,35 g	11,17 g	
Salz	3,7 g	1,8 g	
Fettsäuren, einfach unge	16,01 g	8,00 g	
Fettsäuren, mehrfach ung	2,97 g	1,49 g	

Allergene

Krebstiere, Fische, Erdnüsse, Lactose, Sulphite.

Zusammensetzung

Hummer-Fond 34.4% (Trinkwasser 53.1%, Hummer-Karkasse 23.4% (**Krebstiere**), Fisch-Karkasse 10.6% (**Fische**), Weisswein (**Sulphit**), Zwiebeln, Tomatenmark, Tomaten, Erdnussöl (**Erdnüsse**), Salz, Knoblauch, Petersilie, Thymian, Pfeffer, Lorbeerblätter), Vollrahm 34.4% (E407, **Milch**), Weisswein 11.5% (**Sulphit**), Tomaten 5.7%, Maisstärke, Zwiebeln, Sherry (**Sulphit**), **Erdnussöl**, Tomatenmark, Petersilie, Brandy (**Sulphit**), Salz, Thymian, Tabasco, Pfeffer, Muskat.

