

Glace de bœuf 150



Rezept Nr. :SC-0013-150-DE
Datum :16.03.2020
Beschreibung :Konzentrat aus kräftigem, braunem Rinderjus. Reduktionsverhältnis 1 : 10. Von unseren Kunden empfohlen für die Aromatisierung und Verfeinerung Saucen und Suppen.
EAN : 7640169770951
Haltbarkeit : 240 Tage ab Produktion

Für 1 Stück

Zutaten :

Zutaten

Glace de bœuf

Glas mit Deckel für Saucen 150g

Stülpkarton Saucen 130-150g

Nährwertinformation

| | Berechnete Nährwerte pro Stück zu 100% | Berechnete Nährwerte pro 100g oder 100ml zu 100% | Vorgegebene Nährstoffe 100 |
|--------------------------|---|---|----------------------------|
| Energie (Kilojoule) | 1.280,61 kj 306,07 kcal | 853,74 kj 204,05 kcal | |
| Eiweiß | 20,52 g | 13,68 g | |
| Fett, total | 2,07 g | 1,38 g | |
| Kohlenhydrate, total | 12,00 g | 8,00 g | |
| Ballaststoffe | 0,57 g | 0,38 g | |
| Zucker | 9,10 g | 6,07 g | |
| Fettsäuren, gesättigt | 0,95 g | 0,63 g | |
| Salz | 11,4 g | 7,6 g | |
| Fettsäuren, einfach unge | 0,75 g | 0,50 g | |
| Fettsäuren, mehrfach ung | 0,00 g | 0,00 g | |

Allergene

Sulphite.

Zusammensetzung

Trinkwasser 52%, Rinderknochen 36.8%, Rotwein 8.8% (**Sulphite**), Tomatenmark, Zwiebeln, Salz, Thymian, Lorbeerblätter, Nelke.