

Glace de veau 150



Rezept Nr.	:SC-0012-150-DE
Datum	:16.03.2020
Beschreibung	:Konzentrat aus kräftigem, braunem Kalbsjus. Reduktionsverhältnis 1 : 10. Von unseren Kunden empfohlen für die Aromatisierung und Verfeinerung Saucen und Suppen.
EAN	: 7640169770944
Haltbarkeit	: 240 Tage ab Produktion

Für 1 Stück

Zutaten :

Zutaten

Glace de veau

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)	1.271,24 kj 303,83 kcal	847,49 kj 202,55 kcal	
Eiweiß	22,39 g	14,93 g	
Fett, total	18,95 g	12,63 g	
Kohlenhydrate, total	21,37 g	14,25 g	
Ballaststoffe	0,57 g	0,38 g	
Zucker	9,10 g	6,07 g	
Fettsäuren, gesättigt	7,89 g	5,26 g	
Salz	12,3 g	8,2 g	
Fettsäuren, einfach unge	7,60 g	5,06 g	
Fettsäuren, mehrfach ung	0,85 g	0,57 g	

Allergene

Sulphite.

Zusammensetzung

Trinkwasser 52% , Kalbsknochen 37.1% , Rotwein 8.9% (**Sulphite**), Tomatenmark, Zwiebeln, Salz, Thymian, Lorbeerblätter, Nelken