

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Béchamel Sauce PUR SP 8 kg EI  
Verkehrsbezeichnung : Sauce Béchamel  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe :  
Hersteller : Hügli  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : SYSTEMPLUS  
GTIN : 4000345908302  
LAN : 20002282  
Höhe : 312 mm  
Breite : 326 mm  
Tiefe : 326 mm  
Nettogewicht : 8 kg  
Bruttogewicht : 8,71 kg  
Füllmenge : 70,7 l

**Zutaten**

Zutaten: modifizierte, Stärke, Maltodextrin, SAHNEPULVER, Sonnenblumenöl, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), natürliche, Aromen, Verdickungsmittel (Natrium-Carboxymethylcellulose, Xanthan), Stabilisator, Diphosphate, Glukosesirup, Karotten, Champignonsaftkonzentrat, Zwiebelsaftkonzentrat, Knoblauch

**Allergene**

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

**Nährwerte**

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 1838 kJ  
Energie [kcal] : ca. 429 kcal  
Fett : ca. 20,3 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 5,4 g  
Kohlenhydrate : ca. 59,4 g  
davon Zucker : ca. 7,3 g  
Eiweiß : ca. 3,8 g  
Salz : ca. 8,6 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 120

**Zubereitung**

1. Produkt in kaltes Wasser einrühren, kräftig verrühren und ca. 1 Min. weiterrühren. 2. 5 Minuten quellen lassen. Durchrühren. 3. Schnelles Herunterkühlen des Produktes auf 0 - 3° C Kerntemperatur. 4. Kaltstellen bei 0 - 3° C Kerntemperatur für max. 72 Stunden. Vor dem Portionieren nochmals durchrühren. 5. Sofort regenerieren auf mind. 75° C Kerntemperatur für mind. 2 Minuten. Max. Ausgabezeit bei mind. 65 - 75° C Kerntemperatur sind 3 Stunden. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.