



Produktinformation

OSCAR

Whisky Sauce granulat 3 kg

3 kg til 24,5 ltr

Varenummer: 296535
Brugstarifnr.: 21039090
Oprindelsesland: DK
Holdbarhed: 548 dage
Opbevaring mellem min. temperatur: 5° C og max. temperatur: 20° C

Enhed

EAN: 5709347179503
Nettovægt: 3,000 kg
Bruttovægt: 3,194 kg
Bredde: 22,70 cm
Højde: 19,45 cm
Længde: 22,70 cm
Emballage: Spand 5 kg

Kolli

EAN: 05709347179503
Nettovægt: 3,000 kg
Bruttovægt: 3,194 kg
Bredde: 22,70 cm
Højde: 19,45 cm
Længde: 22,70 cm
Emballage: Spand 5 kg
Antal enheder pr. kolli: 1

Palle

Antal kolli pr. pallelag: 18
Antal kolli pr. palle: 108

Næringsværdi pr. 100 g

Energi (kJ):	1353 kJ	Kulhydrat:	68,2 g
Energi (kcal):	319 kcal	Heraf sukkerarter:	16,9 g
Fedt:	1,4 g	Kostfiber:	4,0 g
Heraf mættede fedtsyrer:	0,3 g	Protein:	6,3 g
		Salt:	10,5 g

Ingrediensliste

Maltodextrin, aromaer, modificeret stivelse, grønsagspulver (tomat, løg, hvidløg), sukker, salt, karry (gurkemeje, koriander, spidskommen, bukkehornsfrø, chili, hvidløg, fennikel), HVEDEFIBRE (glutenfri), krydderurter (persille, løvstikke, rosmarin), syre (citronsyre, vinsyre), karamelliseret sukker, fortykningsmidler (johannesbrødkernemel, guar gummi), rødbedekonzentrat, whisky 0,5%, palmefedt.

Anvendelse

Vejl. dosering: 140 g/l
Tilberedning: 140 g granulat og 50g smør udrøres i 1 l mælk koges op under omrøring og koges igennem ca. et minut.

Anvendelsesmuligheder: OSCAR whiskysauce er god til alle bøfudskæringer, til roastbeef, højreb, kalvefilet o.l. Tilsæt evt. ekstra whisky for en kraftigere smag.

Allergener

BLØDDYR	<input type="checkbox"/>	FISK	<input type="checkbox"/>	GLUTEN	<input type="checkbox"/>	JORDNØDDER	<input type="checkbox"/>
LUPIN	<input type="checkbox"/>	MÆLK	<input type="checkbox"/>	NØDDER	<input type="checkbox"/>	SELLERI	<input type="checkbox"/>
SENNEP	<input type="checkbox"/>	SESAM	<input type="checkbox"/>	SKALDYR	<input type="checkbox"/>	SOJA	<input type="checkbox"/>
SVOVLDIOXID	<input type="checkbox"/>	ÆG	<input type="checkbox"/>				

Denne specifikation er computergenereret og gyldig uden underskrift.