

Knorr Tomaten Sauce & Suppe Kaltquellend 3 KG



Bestelle überall, jederzeit

Sichere dir Prämien über unser
Treueprogramm

Erhalte rund um die Uhr
Unterstützung

Dieses Produkt ist typisch tomatenrot und hat eine deckende und pulpige Konsistenz. Es hat einen fruchtigen Tomatengeschmack mit feiner Kräuternote. Die Tomaten Sauce und Suppe kann 1:1 verwendet werden oder als Basis für Ableitungen, z.B. mit Fonds oder Kräutern.

Unsere kaltquellenden Produkte sind in allen Temperaturbereichen (3-99° C) einsetzbar. Die Bindung der Produkte wird bereits bei der Zubereitung mit kaltem Wasser (Flüssigkeit) erreicht, sie binden aber auch in warmer oder heißer Flüssigkeit. Sie können die Produkte daher optimal vorbereiten und später regenerieren oder aber zum sofortigen Verzehr zubereiten.

Je nach Regeneriertechnik und gewünschter Konsistenz im Gericht, kann die Einwaage variiert werden.

Das Produkt ist aufgrund seiner Vorteile insbesondere für Groß- und Zentralküchen geeignet.

Gebindegröße 2x3kg

Eigenschaften:

- Trocken
- Instant
- Kaltquellend
- Bain-Marie stabil
- Einsetzbar bei Cook & Chill Verfahren
- Gefriertastabil

Vorteile:

- Immer gelingsicher
- Ein Grundprodukt mit zwei Zubereitungen, als Sauce oder Suppe
- Einfache Zubereitung ohne Kochprozess
- Vielseitige Ableitungen mit Fonds oder Gewürzen möglich
- Weniger Energiekosten in der Küche
- Weniger Zeit- und Reinigungsaufwand
- Effiziente Verpackung Beutel im Karton

- Rückverfolgbarkeitssticker für Ihre Dokumentation

Artikelnummer: 98513 • Verbrauchereinheit EAN: 8711200570430 • Verpackungseinheit EAN: 8714100851319

Hast du Fragen zur Bestellung ?  +49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
glutenhaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Keine
laktosehaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Ohne MSG lt.
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne
Konservierungsstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Allergene



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo
Lacto Vegetabil



Alkoholfrei



Glutenfrei



Laktosefrei



European
Vegetarian Union
vegan

Zutaten

Zutaten: 55% Tomatenpulver, Zucker, Stärke, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Gewürze (Knoblauch, Pfeffer), Säuerungsmittel (Citronensäure), Kräuter (Oregano, Thymian).

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1423 kJ	237 kJ	285 kJ	285 kJ	3 %

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilokalorien)	337 kcal	56 kcal	67 kcal	67 kcal	3 %
Fett	4,4 g	0,7 g	0,9 g	0,9 g	1 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1 %
Kohlenhydrate	64 g	11 g	13 g	13 g	5 %
davon Zucker	43 g	7,2 g	8,6 g	8,6 g	10 %
Ballaststoffe	9,5 g	1,6 g	1,9 g	1,9 g	
Eiweiß	8,2 g	1,4 g	1,6 g	1,6 g	3 %
Salz	5 g	0,83 g	1 g	1 g	17 %
Natrium	2 g	-	-	-	

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 150 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Basis für Tomaten Sauce und Suppe - kaltquellend

Beschreibung

Dieses Produkt ist typisch tomatenrot und hat eine deckende und pulpige Konsistenz. Es hat einen fruchtigen Tomatengeschmack mit feiner Kräuternote. Die Tomaten Sauce und Suppe kann 1:1 verwendet werden oder als Basis für Ableitungen, z.B. mit Fonds oder Kräutern.

Unsere kaltquellenden Produkte sind in allen Temperaturbereichen (3-99° C) einsetzbar. Die Bindung der Produkte wird bereits bei der Zubereitung mit kaltem Wasser (Flüssigkeit) erreicht, sie binden aber auch in warmer oder heißer Flüssigkeit. Sie können die Produkte daher optimal vorbereiten und später regenerieren oder aber zum sofortigen Verzehr zubereiten.

Je nach Regeneriertechnik und gewünschter Konsistenz im Gericht, kann die Einwaage variiert werden.

Das Produkt ist aufgrund seiner Vorteile insbesondere für Groß- und Zentralküchen geeignet.

Gebindegröße 2x3kg

Eigenschaften:

- Trocken
- Instant
- Kaltquellend
- Bain-Marie stabil
- Einsetzbar bei Cook & Chill Verfahren
- Gefriertastabil

Vorteile:

- Immer gelingsicher
- Ein Grundprodukt mit zwei Zubereitungen, als Sauce oder Suppe
- Einfache Zubereitung ohne Kochprozess
- Vielseitige Ableitungen mit Fonds oder Gewürzen möglich
- Weniger Energiekosten in der Küche
- Weniger Zeit- und Reinigungsaufwand
- Effiziente Verpackung Beutel im Karton
- Rückverfolgbarkeitssticker für Ihre Dokumentation

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur

- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei
- Glutenfrei
- Laktosefrei
- European Vegetarian Union vegan

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Produktionsland

Hergestellt in der Schweiz.

Produktinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge für Sauce	Produktmenge für Sugo oder Pizzabelag	Produktmenge für Suppe	Wasser	Ergiebigkeit in Litern
150 g	200 g	100 g	1 l	1

Zubereitung

Kalte Zubereitung: Produkt mit dem Schneebesen in kaltes Wasser einrühren und mit dem elektrischen Mixstab aufmixen bis das Pulver vollständig gelöst ist.

Warme Zubereitung: Produkt mit dem Schneebesen oder Mixstab in kaltes oder warmes Wasser (80°C) einrühren bis das Pulver vollständig gelöst ist und zum Kochen bringen.

Beachten Sie die gute Herstellungspraxis bei der Lagerung und Regeneration.

Lagerhinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Gebinde- und Logistikinformationen

Knorr Tomaten Sauce und Suppe - kaltquellend 2 x 3 KG

Artikelnummer: 98513

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8711200570430	8714100851319	8714100852293
Maße L/H/B in mm	125 x 280 x 200	315 x 290 x 198	1200 x 1600 x 800
Volumen in M3	0.007	0.018088	1.536
Gewicht (brutto) in kg	3.035	6.356	469.92
Gewicht (netto) in kg	3	6	420

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).
[Zurück zur "Produktübersicht"](#)

© 2023 Unilever Deutschland GmbH - Alle Rechte vorbehalten.