



Inhalt und Anwendungshinweise der Produkte

«Sacki`s Rezepte»

1 Dose Gemüsemischung, 400g (1228 kcal)

Einweichen und 10 Minuten kochen, oder in ein Gericht einstreuen und ziehen lassen

1 Dose Kartoffelpüree, 750g (ergibt 30 Portionen, 2685 kcal)

(4-5 Portionen): 5dl Wasser mit 4g Salz aufkochen / 2.5dl Milch zugeben/110g Instant Püree einrühren, quellen lassen. (Zubereitung auch ohne Milch, oder mit laktosefreier Milch möglich)

1 Dose 2-Min-Maisgriess, 1200g (4212 kcal)

Verhältnis: 1 Teil Maisgriess zu 4 Teile Wasser

Maisgriess in kochendes Wasser/Bouillon einrühren, auf kleiner Hitze während 2-5 Minuten ziehen lassen

1 Dose UrDinkel-Halbweissmehl, 1000g (3460 kcal)

Sehr gut geeignet zum Herstellen von leckeren Mehlspeisen:

Brot/ Teigwaren/ Crêpes/ Saucen/ Suppen/ Biskuits/ Teige

1 Dose Volleipulver, 800g (55-60 Eier, 4560 kcal)

1 Teil/Pulver auf 3 Teile/Wasser

1 Dose Vollmilchpulver, 900g (ergibt 7.2 Liter, 4446 kcal)

33g Pulver in 250ml Wasser (kalt oder warm) einrühren

1 Beutel Gemüsebouillon, 260g (ergibt Würze für ca. 13 Liter, 515 kcal)

15-20g Pulver/pro Liter Wasser

Benötigte Menge in kochendem Wasser auflösen und umrühren.

Zutaten für Sacki`s Rezepte

21'106 kcal



Paketabmessung: 42 x 28 x 21 L/B/H in cm

Paket-Gewicht: 6,8 kg

Allergene: Gluten, Milch, Ei

Lagerung: Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Optimal wäre eine konstante Temperatur von unter 20° Celsius

Geöffnet: Wieder mit beiliegendem Kunststoffdeckel verschliessen. Nicht direkt aus dem Behältnis essen (Kontamination), dann kann das geöffnete Produkt über mehrere Wochen verzehrt werden. Vermeiden von Temperaturschwankungen, beugt Feuchtigkeitsbildung vor.

Nährwerte pro 100g

Gemüsemischung

Zutaten: Karottenwürfel, Pastinakenwürfel, Lauchflocken grün/weiss, Paprikaflocken rot, Zwiebeln gekibbelt, Zucchiniwürfel, Petersilie (alles luftgetrocknet)

Energie	1287kJ / 307kcal
Fett	2.7g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6g
Kohlenhydrate	46.0g
davon Zucker	33.8g
Ballaststoffe	22.9g
Eiweiss	13.0g
Salz	0.4g

Nährwerte pro 100g



Kartoffelpüree

Zutaten: 100% Kartoffeln getrocknet

Energie	1518kJ / 358kcal
Fett	0.5g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1g
Kohlenhydrate	77.9g
davon Zucker	1.7g
Eiweiss	6.5g
Salz	0.04g

2-Min-Maisgriess

Zutaten: Maisgriess -kann Spuren von GLUTEN enthalten

Energie	1470kJ / 351kcal
Fett	1.0g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2g
Kohlenhydrate	65.5g
davon Zucker	1.5g
Ballaststoffe	5.0g
Eiweiss	5.6g
Salz	0.002g

UrDinkel-Halbweissmehl

Zutaten: UrDINKEL-Halbweissmehl

Energie	1452kJ/346kcal
Fett	1.8g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2g
Kohlenhydrate	68g
davon Zucker	0.7g
Ballaststoffe	3.0g
Eiweiss	12.9g
Salz	0.005g

Nährwerte pro 100g



Volleipulver

Zutaten: VollEipulver (100% HühnervollEi) pasteurisiert aus Freilandhaltung

Energie	2369kJ / 570kcal
Fett	41.8g
davon gesättigte Fettsäuren	11.6g
Kohlenhydrate	2.4g
davon Zucker	2.4g
Eiweiss	46.0g
Salz	1.3g

Vollmilchpulver

Zutaten: VollMILCHpulver

Energie	2065kJ / 494kcal
Fett	26.2g
davon gesättigte Fettsäuren	18.0g
Kohlenhydrate	40.6g
davon Zucker	40.6g
Ballaststoffe	<0.1g
Eiweiss	24.6g
Salz	0.03g

Gemüsebouillon

Zutaten: Hefeextrakt, Meersalz, Gemüse getrocknet 24% (Kürbis, Karotten, Tomaten, Pastinaken), Zucker, Petersilie getrocknet, Olivenöl, Gewürze (Macis, Thymian, Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Rosmarin), Maltodextrin

Energie	840kJ / 198kcal
Fett	2g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.5g
Kohlenhydrate	23g
davon Zucker	12.0g
Ballaststoffe	5.7g
Eiweiss	22g
Salz	40g