Gemüse-Paket 3

5'748 kcal

Paketabmessung: 55 x 41 x 23 L/B/H in cm

Paket-Gewicht: 5.5 kg

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.

MHD Dosen: 10 Jahre. Vakuumiert und unter Schutzatmosphäre (Swiss Can Machinery) verschlossen.

Nährwerte pro 100g

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen-hydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz	Ballast-stoffe
Kartoffeln	1494 / 352	0.06g	0.01g	73.64g	3.31g	9.3g	0.04g	5.84g
Lauch	1304 / 310	3.07g	0.83g	34.56g	32.44g	22.69g	0.11g	23.32g
Champignons	1262 / 300	2.99g	0.47g	6.7g	6.7g	49.16g	0.24g	22.72g
Spinat	1138 /271	3.66g	0.44g	7,44g	5,68g	34.24g	2.12g	21.94g

SicherSatt AG / Neuwiesstrasse 6 / CH-8636 Wald / T: +41 55 246 36 87 / info@sichersatt.ch
SicherSatt AG / Robert-Bosch-Strasse 19 / D-78239 Rielasingen / T: +49 7731 976 56 70 info@sichersatt.de

Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte

3 Dosen Kartoffeln(6x6mm), gefriergetrocknet à 300g (900g, 3168 kcal)
Zutaten: Kartoffeln ohne Schale, (6x6mm) gefriergetrocknet
Frischeverhältnis 1:4.5 - dies entspricht ca. 4.0kg frischen Kartoffeln
Zubereitung: In kaltem Wasser einweichen, abgiessen und wie frisches Gemüse weiterverarbeiten, oder direkt in siedende Bouillon/Wasser oder in ein Gericht einstreuen und leicht ziehen lassen.

3 Dosen Lauch, gefriergetrocknet à 100g (300g, 930 kcal)
Zutaten: Lauch (grün/weiss) gefriergetrocknet
Frischeverhältnis 1:10 - dies entspricht ca. 3.0kg frischem Lauch
Zubereitung: In kaltem Wasser einweichen, abgiessen und wie frisches Gemüse weiterverarbeiten, oder direkt in siedende Bouillon/Wasser oder in ein Gericht einstreuen und leicht ziehen lassen.

3 Dosen Champignons, gefriergetrocknet à 75g (225g, 675 kcal)
Zutaten: Champignons (ganze Scheiben, <45mm Durchmesser) gefriergetrocknet
Frischeverhältnis 1:9 - dies entspricht ca. 2.0kg frischen Champignons
Zubereitung: In kaltem Wasser einweichen, abgiessen und wie frische Pilze weiterverarbeiten, oder direkt in siedende Bouillon/Wasser oder in ein Gericht einstreuen und leicht ziehen lassen.

3 Dosen Spinat, gefriergetrocknet à 120g (360g, 975 kcal)
Zutaten: Spinat (2-5mm) gefriergetrocknet
Frischeverhältnis 1:11 - dies entspricht ca. 3.9kg frischem Spinat
Zubereitung: In kaltem Wasser einweichen, abgiessen und wie frisches Gemüse weiterverarbeiten, oder direkt in siedende Bouillon/Wasser oder in ein Gericht einstreuen und leicht ziehen lassen.