



## 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.

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

### Nährwerte pro 100g

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Protein	Salz	Ballaststoffe
Gemüsemischung	1228 / 307	2,7g	0,6g	46,0g	33,8g	13,0g	0,422g	22,9g
Kartoffelpüree	1518 / 358	0,5g	0,1g	77,9g	1,7g	6,5g	0,04g	k.A.
2-Min-Maisgriess	1470 / 351	1g	0,2g	65,5g	1,5g	5,6g	0,002g	3g
UrDinkel- Halbweissmehl	1452 / 346	1,8g	0,2g	68,0g	0,7g	12,9g	0,005g	3,0g
Volleipulver	2369 / 570	41,8g	11,6g	2,4g	2,4g	46,0g	1,3g	0g
Vollmilchpulver	2065 / 494	26,2g	18,0g	40,6g	40,6g	24,6g	0,03g	<0,1g
Gemüsebouillon	840 / 198	2,0g	<0,5g	23,0g	12,0g	22,0g	40,0g	5,7g



## Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte

### «Sacki`s Rezepte»

#### **1 Dose Gemüsemischung, 400g (1228 kcal)**

Zutaten: Karotten, Lauch, Pastinaken, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Petersilie; alles luftgetrocknet  
Einweichen und 10 Minuten kochen, oder in ein Gericht einstreuen und ziehen lassen

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

Zutaten: Kartoffeln 100%  
(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) - Allergene: kann Spuren von Gluten enthalten**

Zutaten: Maisgriess  
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) - Allergene: Gluten**

Zutaten: UrDinkel-Halbweissmehl  
Sehr gut geeignet zum Herstellen von leckeren Mehlspeisen:  
Brot/ Teigwaren/ Crêpes/ Saucen/ Suppen/ Biskuits/ Teige

#### **1 Dose Volleipulver, 800g (55-60 Eier, 4560 kcal) - Allergene: Ei**

Zutaten: Volleipulver (100% Hühnervollei)  
1 Teil/Pulver auf 3 Teile/Wasser

#### **1 Dose Vollmilchpulver, 900g (ergibt 7.2 Liter, 4446 kcal) - Allergene: Milch**

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

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

Zutaten: Hefeextrakt, Meersalz, 24% getr. Gemüse (Kürbis, Karotten, Tomaten, Pastinaken), Zucker, getr.  
Petersilie, Olivenöl, Gewürze (Macis, Thymian, Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Rosmarin) Maltodextrin  
15-20g Pulver/pro Liter Wasser  
Benötigte Menge in kochendem Wasser auflösen und umrühren.