

Inhalt und Anwendungshinweise der Produkte

«25 Personen – Kartoffelpüree mit Roten Kidneybohnen und Rotem Paprika in Brauner Sauce»

2 Dosen Kartoffelpüree à 750g = 1500g (5370kcal)

Zutaten: Kartoffeln getrocknet 100%

2 Dosen Rote Kidneybohnen, vorgekocht à 800g = 1600g (6080 kcal)

Zutaten: Rote Kidneybohnen vorgekocht

1 Dose Vollmilchpulver à 900g = 900g (4446 kcal)

Zutaten: Vollmilchpulver sprühgetrocknet

1 Dose Rote Paprika à 150g = 150g (430 kcal)

Zutaten: rote Paprika gefriergetrocknet

Frischeverhältnis 1:11 – Doseninhalt entspricht 1.65kg frischem Paprika

2 Beutel Braune Sauce vegan à 150g = 300g (ergibt 5 Liter Sauce, 934 kcal)

Zutaten: Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Meersalz, jodiertes Kochsalz, Zucker, Guarkernmehl, Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Nelken, Olivenöl, Maltodextrin, Rote-Beete-Saft

Zubereitung für 25 Personen:

Vorbereitungen:

- 900g Vollmilchpulver in 6.8 Liter Wasser einrühren
- Rote Kidneybohnen in Wasser einweichen (15 Minuten), anschliessend 10-15 Minuten kochen
- 300g Braune Saucen-Pulver in 5 Liter heisses Wasser einrühren und 2 Minuten köcheln lassen

Fertigstellung Kartoffelpüree:

- 3 Liter Wasser mit 3.8 Liter Milch aufkochen
- Restmilch dazugeben
- 1500g Kartoffelpüree einrühren und zugedeckt quellen lassen – fertig.

Fertigstellung Rote Kidneybohnen/ Rote Paprika in Brauner Sauce:

- 150g Rote Paprika und Schwarze Bohnen mit Brauner Sauce vermischen und nochmals 2 Minuten köcheln lassen

Menü nach Gusto abschmecken

25 Personen – Kartoffelpüree mit Roten Kidneybohnen und Roten Paprika in Brauner Sauce

17'260 kcal

Paketabmessung:	42 x 28 x 21 L/B/H in cm
Paket-Gewicht:	6.0 kg
Allergene:	Milch
Lagerung:	Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung. Optimal wäre eine konstante Temperatur von unter 20° Celsius

Nährwerte pro 100g

Kartoffelpüree laktosefrei

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

Nährwerte pro 100g

Rote Kidneybohnen:

Zutaten: Rote Kidneybohnen, vorgekocht

Energie	1412kJ / 336kcal
Fett	5.9g
davon gesättigte Fettsäuren	1.1g
Kohlenhydrate	44.3g
davon Zucker	2.4g
Ballaststoffe	15.5g
Eiweiss	18.6g
Salz	0.05g

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

Nährwerte pro 100g

Paprika rot/Peperoni rot:

Zutaten: Paprika rot/Peperoni (Würfel 10x10mm) gefriergetrocknet

Energie	1200kJ / 287kcal
Fett	3.0g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5g
Kohlenhydrate	32.0g
davon Zucker	31.0g
Ballaststoffe	40g
Eiweiss	12.0g
Salz	0.05g

Braune Sauce

Zutaten: Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Meersalz, Kochsalz jodiert, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze (Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Nelken), Olivenöl, Maltodextrin, färbender Rote-Beete-Saft getrocknet.

Energie	1300kJ / 311kcal
Fett	2g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.5g
Kohlenhydrate	59g
davon Zucker	6g
Ballaststoffe	4.5g
Eiweiss	13g
Salz	5.1g