

25 Personen - Kartoffelpüree mit schwarzen Bohnen und roter 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
MHD Dosen:	10 Jahre ab Produktion. Vakuuiert 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
Kartoffelpüree	1518 / 358	0,5g	0,1g	77,9g	1,7g	6,5g	0,04g	k.A.
Schwarze Bohnen	1604 / 380	1,4g	0,4g	62,4g	2,1g	21,6g	0,013g	15,5g
Vollmilchpulver	2065 / 494	26,2g	18,0g	40,6g	40,6g	24,6g	0,03g	<0,1g
Rote Paprika	1200 / 287	3g	0,5g	32g	31g	12g	0,05g	40g
Braune Sauce	1300 / 311	2,0g	<0,5g	59,0g	6,0g	13,0g	5,1g	4,5g

Paket-Inhalt:

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

Zutaten: Kartoffeln getrocknet 100%

2 Dosen Schwarze Bohnen, vorgekocht à 800g = 1600g (6080 kcal)

Zutaten: schwarze Bohnen 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 frischer 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
- Schwarze Bohnen 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 Schwarze Bohnen/ Paprika rot an brauner Sauce:

- 150g Paprika rot und Schwarze Bohnen mit brauner Sauce vermischen und nochmals 2 Minuten köcheln lassen

Menü nach Gusto abschmecken