

Knorr Bratenjus pastös 7 KG



Sauce

Ergibt
76L

Deine Vorteile im Überblick

- Nr. 1 in Deutschen Profi-Küchen*
- Besonders kräftiger Röstgeschmack
- Mit 5,7 % Rinderfond
- Leichte, transparente Bindung

Artikelnummer: 660 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801106609 • Verpackungseinheit EAN: 4007801306603

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
glutenhaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Keine
laktosehaltigen
Zutaten lt.
Rezeptur



Ohne MSG lt.
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne
Konservierungsstoffe



Mit Jodsalz



Ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Allergene



Geeignet für leichte
Vollkost



Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: Pflanzliche Öle (Sonnenblume, Palm), Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, 5,7% Fond (Rindfleischextrakt, Rinderbrühe, Zwiebeln¹, Lauch¹), Aromen, Zucker, Hefeextrakt, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gemüsesaftkonzentrate (Karotte¹, Zwiebel¹). ¹aus nachhaltigem Anbau *o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II).² Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie und Senf können nicht ausgeschlossen werden.

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1858 kJ	169 kJ	186 kJ	186 kJ	2 %
Energie (Kilokalorien)	442 kcal	40 kcal	44 kcal	44 kcal	2 %
Fett	25 g	2,3 g	2,5 g	2,5 g	4 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,4 g	0,8 g	0,8 g	0,8 g	4 %
Kohlenhydrate	45 g	4,1 g	4,5 g	4,5 g	2 %
davon Zucker	8 g	0,7 g	0,8 g	0,8 g	<1 %
Ballaststoffe	1,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	8,9 g	0,8 g	0,9 g	0,9 g	2 %
Salz	12,9 g	1,2 g	1,3 g	1,3 g	22 %
Natrium	5,2 g	0,47 g	0,52 g	0,52 g	

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 760 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Anhaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Pastöse Mischung zur Herstellung eines Bratenjus

Beschreibung

- Reiner, besonders kräftiger Bratengeschmack
- Leichte, transparente Bindung
- Pur oder abgeleitet einsetzbar
- Ideal zu allen Grill - und Pfannengerichten
- Ideal zum Verlängern brauner Saucen.
- Zur schnellen Herstellung von Bratenjus, Bratensaft.
- Ideale Basis für Demiglace und viele Saucenableitungen.
- Kräftiger Fleischgeschmack
- Schöner Saucenglanz und perfekte Bindung.
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Mit Jodsalz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Geeignet für leichte Vollkost
- Alkoholfrei

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Produktthinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	Ergiebigkeit in Liter	Ergiebigkeit pro Portion
100 g	1 l	1	10
1000 g	10 l	11	110
7000 g	70 l	76	760

Zubereitung

Packungsinhalt in 70 Liter kochendes Wasser einrühren. Unter Rühren 1 Minute kochen lassen.

Lagerhinweis

Eimer nach Gebrauch gut schließen - trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

Estherhazy Sauce: Streifen von Karotten, Sellerie und Zwiebeln andünsten. Die KNORR Gourmet Bratenjus hinzufügen und mit RAMA Cremefine zum Verfeinern abrunden.
Karamellierte Knoblauchsauce: Mit blanchierten Knoblauchscheiben sowie Thymian und Rotwein verfeinern.

Gebinde- und Logistikkennzeichnungen

Knorr Bratenjus pastös 2 x 7 KG

Artikelnummer: 660

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801106609	4007801306603	8712566265213
Maße L/H/B in mm	270 x 220 x 270	550 x 240 x 285	1200 x 1110 x 800
Volumen in M3	0.016038	0.03762	1.066
Gewicht (brutto) in kg	7.315	14.984	384.616
Gewicht (netto) in kg	7	14	336

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).
[Zurück zur "Produktübersicht"](#)

