

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Basis für Aufläufe PUR 3,5 kg EI
Verkehrsbezeichnung : Basis für Gemüseaufläufe
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe :
Hersteller : Hügli
Hersteller-Adresse :
Markenname : HUGLI
GTIN : 4000345971801
LAN : 20002814
Höhe : 194 mm
Breite : 227 mm
Tiefe : 227 mm
Nettogewicht : 3,5 kg
Bruttogewicht : 3,68 kg
Füllmenge : 14 l

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, modifizierte, Stärke, HARTWEIZENGRIESS, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), HAFFERFLOCKEN, Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Natriumcitrate), Maltodextrin, EIGELB-Pulver, Zwiebeln, natürliche, Aromen, Sonnenblumenöl, Gewürz

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1343 kJ
Energie [kcal] : ca. 317 kcal
Fett : ca. 2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,6 g
Kohlenhydrate : ca. 54,7 g
davon Zucker : ca. 1,2 g
Eiweiß : ca. 17,8 g
Salz : ca. 7,8 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Für Aufläufe: 250 g Pulver, 1 l Milch (3,5%), 1,25 kg Gemüse Pulver in die Milch einrühren und ca. 2 Minuten quellen lassen. Angerührte Masse über aufgetautes, frisches oder blanchiertes Gemüse geben. Ca. 40 Minuten bei 170° C (Heißluft) backen. Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten. Für pürierte Kost mit Fleisch/Fisch: 30 g Pulver, 580 g Fleisch, 0,33 l Wasser, 0,06 l Öl Für pürierte Kost mit Gemüse: 130 g Pulver, 800 g Gemüse, 0,07 l Wasser Fisch, Fleisch oder Gemüse (bereits gegart) fein mixen. Die restlichen Zutaten zugeben bis eine homogene Masse entsteht. In eine Form füllen, abstreichen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Bei 90°C, 100 % Dampf für 40 Minuten im Kombidämpfer garen. Auskühlen lassen, stürzen und servieren.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.