

# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### CUISINOR® Béchamel, Softpaste CL

#### Weißer, cremige Milchsaucen

Soft-Béchamel ist eine fertige, gut deckende Sauce mit einem hohen Anteil an Magermilchpulver, die sich besonders zu Gemüse, aber auch zu hellem Fleisch, Geflügel und zu Fisch eignet oder für Ableitungen wie Mornaysauce, Meerrettichsauce, Zwiebel-/Soubisesauce etc. Einwaage: 220g/l

Art.Nr. **M09503 11** 4,0 kg Eimer für 22 l



2609	631	8,7 g	21,6 g	56,6 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Currysauce, pastös CL

#### Fruchtig-pikante Paste für exotische Saucen und Suppen

CUISINOR® Currysauce ist eine fertige Sauce, die sich bestens zum Einsatz bei gekochtem und gedünstetem weißem Fleisch, hellen Geflügelgerichten, Fischzubereitungen, pikanten Ragouts, Reis sowie für vollwertige Speisen eignet, bei denen eine fruchtig-pikante Curry-Note gewünscht wird. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01464 10** 3,5 kg Eimer für 21 l



1957	469	11,1 g	41,5 g	28,2 g
------	-----	--------	--------	--------



### CUISINOR® Morchelrahmsauce, pastös CL

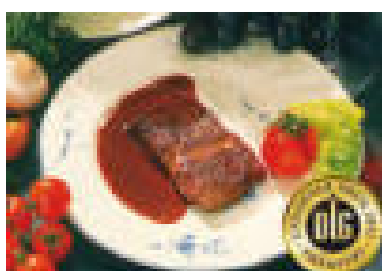
#### Sahnesauce mit Spitzmorcheln

CUISINOR® Morchelrahmsauce CL\* ist eine fertige Sauce mit einem hohen Anteil an Sahne und Spitzmorcheln, die sich besonders zu gegrilltem Fleisch, aber auch zu Gemüse, Geflügel und zu Fisch eignet. Einwaage: 220g/l

Art.Nr. **M01051 10** 4,0 kg Eimer für 22 l



2519	608	4,7 g	28,7 g	52,0 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Original Tiroler Bratensauce, pastös CL

#### Das Original. Unsere beste Bratensauce, ohne zugesetzte Allergene! Goldener DLG-Preis 2011

Absolute Tiroler Top-Qualität in pastöser Form, in Vollendung für Sie vorbereitet. Kräftige Bratensauce mit extra viel Fleischextrakt und hochkonzentriertem Kalbsfond. Elegant mit erlesenen Gewürzen abgeschmeckt und abgerundet, perfekt gebunden. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01293 10** 3,5 kg Eimer für 33 l



1825	439	10,7 g	28,7 g	30,8 g
------	-----	--------	--------	--------



### CUISINOR® Sahnesauce, pastös CL

#### Typische Rahmsauce mit feinem Weißweinaroma

Mit Fix für Sahnesauce lassen sich Züricher Geschnetzeltes, helle Ragouts und Fricassée schnell und sicher zubereiten. Auch für viele andere helle Gerichte mit feiner Weißweinnote. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01539 11** 8,0 kg Eimer für 48 l



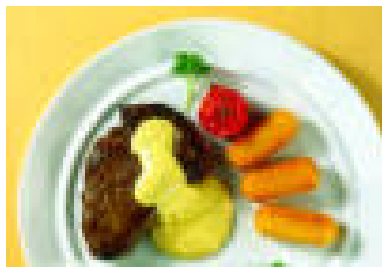
2529	611	7,4 g	27,3 g	52,2 g
------	-----	-------	--------	--------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### CUISINOR® Sauce Béarnaise, pastös CL

#### Klassische Buttersauce mit Butterfett, Estragon und Kerbel

CUISINOR® Sauce Béarnaise CL\* ist eine fertige Sauce, harmonisch abgeschmeckt mit Estragon und Kerbel die sich insbesondere zu kurzgebratenem Fleisch, Geflügel und Fisch eignet. Einwaage: 360g/l

Art.Nr. **M01067 10** 3,5 kg Eimer für 13 l



2821	683	5,1 g	20,1 g	63,7 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Sauce Hollandaise, Softpaste Hf CL

#### DIE klassische Buttersauce mit Butterfett. Rezeptur ohne Zusatz von Hefeextrakt!

CUISINOR® Soft- Hollandaise Hf CL ist eine fertige Sauce, die sich insbesondere zu kurzgebratenem Fleisch, Geflügel und Fisch, aber auch zu Gemüse- und Eiergerichten eignet. Sie lässt sich aber auch einfach und schnell abwandeln, etwa zu Sauce Mousselin, Sauce Maltaise oder Sauce Choron.

Die Rezeptur ist ohne Zusatz von Hefe oder Hefeextrakten Einwaage: 360g/l

Art.Nr. **M09504 10** 3,5 kg Eimer für 13 l



3182	769	4,5 g	29,9 g	70,2 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Süß-saure Chinasauce, pastös CL

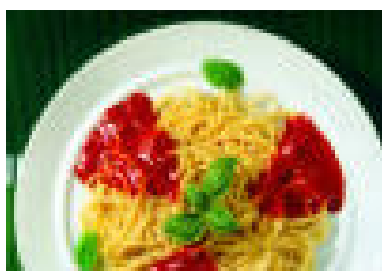
#### Grundzubereitung für viele asiatische Gerichte

Fix für süß-saure Chinasauce ist eine Grundzubereitung für viele asiatische Gerichte, z. B. mit Gemüse, Ananas, Erdnüssen oder Pilzen. Zu Rind, Schwein, Geflügel- oder Fischgerichten. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01540 11** 8,0 kg Eimer für 48 l



1870	447	4,8 g	57,9 g	20,9 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Tomatensauce, pastös CL

#### Vollfruchtig, mit typisch italienischer Würzung

CUISINOR® Tomatensauce CL\* ist eine fertige Sauce. Sie zeichnet sich durch einem besonders hohen Anteil an Tomatenpulver (ca. 1/4) aus und eignet sich besonders zu gegrilltem Fleisch, und Geflügel, aber auch zu Fisch, mediterranen Gerichten und Pasta. Einwaage: 220g/l

Art.Nr. **M01025 10** 3,5 kg Eimer für 19 l



2079	500	5,0 g	38,1 g	35,2 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Waldpilzsauce, pastös CL

#### Sahnesauce mit Steinpilzen und Pfifferlingen

CUISINOR® Waldpilzsauce CL ist eine Rahmsauce mit einem hohen Anteil an Sahne, Steinpilzen und Pfifferlingen, abgerundet mit Kräutern, die sich besonders gut zu Wild, aber auch zu gegrilltem Fleisch, zu Gemüse und für Geflügelgerichte eignet. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01306 10** 3,5 kg Eimer für 21 l



2392	577	3,1 g	38,2 g	45,2 g
------	-----	-------	--------	--------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g

kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### CUISINOR® Kräutersauce Spreewälder Art CL

#### Cremige, helle Sauce mit reichlicher Kräutereinlage

Helle, cremige Sauce mit einer ausgeprägten Kräuternote von Petersilie, Schnittlauch und Dill. Ohne glutenhaltiges Getreide und ohne lactosehaltige Zutaten. Nicht nur zu Fisch ! Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01264 13** 8,0 kg Eimer für 88 l

1636	391	3,6 g	59,3 g	14,4 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Pastasauce Broccoli CL

#### Cremige Nudelsauce mit viel zarter Broccolieinlage

CUISINOR® Broccolisauce ist eine fertige Sauce, die sich besonders zu Pastagerichten, aber auch zu hellem Geflügel und zu Fisch eignet. Einwaage: 240g/l

Art.Nr. **M01234 10** 2,0 kg Eimer für 10 l

2172	521	15,5 g	30,1 g	36,7 g
------	-----	--------	--------	--------



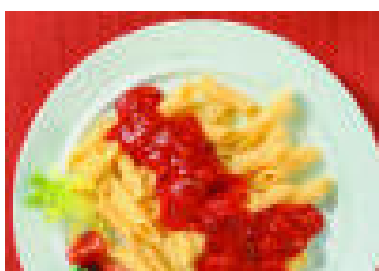
### CUISINOR® Pastasauce Bärlauch CL

#### Cremige Nudelsauce mit aromatischem Bärlauch

CUISINOR® Pastasauce Bärlauch CL\* eignet sich besonders für alle Nudelgerichte, die eine kräftige Kräuter-Bärlauchnote erhalten sollen. Auch ideal geeignet zu hellem Fleisch, Fisch und Gemüse. Sie läßt sich aber auch beliebig abwandeln, z.B. mit Pinienkernen oder Pilzen. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M05224 15** 2,0 kg Beutel für 12 l

2102	503	7,9 g	46,2 g	31,6 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Salsa all arrabiata CL

#### Scharfe Pastasauce mit viel Tomaten und pikantem Chiligeschmack

CUISINOR® Salsa all' arrabiata CL ist eine tomatige Pastasauce mit Gemüseeinlage von Zucchini, Karotten und Zwiebeln. Der Geschmack wird abgerundet durch Käse und eine intensive Chilinote. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01060 10** 2,0 kg Eimer für 12 l

1370	325	10,8 g	54,4 g	5,3 g
------	-----	--------	--------	-------



### CUISINOR® Salsa alla Carbonara CL

#### Zubereitung für die bekannte italienische Pasta-Sauce

CUISINOR® Salsa alla Carbonara ist eine fertige Nudelsauce. Sie kann aber auch mit eigenen Zutaten noch verändert werden, z.B. mit Sahne, Pilzen, Tomaten, Käse oder Meeresfrüchten. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01061 10** 2,0 kg Eimer für 12 l

2342	564	6,8 g	35,8 g	43,5 g
------	-----	-------	--------	--------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### CUISINOR® Salsa pomodoro CL

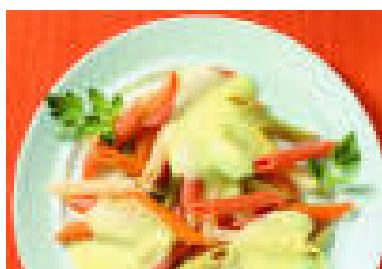
#### Fruchtige Nudelsauce mit kräftigem, intensivem Tomatengeschmack

CUISINOR® Salsa Pomodoro CL zeichnet sich aus durch den außergewöhnlich hohen Anteil an Tomaten. Dadurch erhält diese Pastasauce einen besonders fruchtigen Geschmack, die intensive rote Farbe und eine gut deckende Konsistenz. BASTA!  
Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01058 10** 3,0 kg Eimer für 18 l



1502	356	7,9 g	59,2 g	8,7 g
------	-----	-------	--------	-------



### CUISINOR® Salsa Quattro Formaggi CL

#### Vier kräftige Käsesorten geben dieser Sauce ihren würzigen Geschmack

Die 4-Käsesauce ist eine typisch italienische, kräftig-würzige Pastasauce, die sich besonders zu gefüllten Pasta eignet. Sie läßt sich schnell und einfach abwandeln, z.B. mit Blumenkohl- oder Broccoliröschen, Artischocken, aber auch Shrimps oder Muscheln.  
Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01230 10** 2,0 kg Eimer für 12 l



2057	493	10,8 g	42,4 g	30,8 g
------	-----	--------	--------	--------



### CUISINOR® Weiße Sauce, instant CL

#### Sahnige, weiße Sauce für die natürliche Küche. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ohne allergene Zutaten lt. Gesetz

Fein abgestimmte, cremige weiße Sauce mit ausgewogenem Sahne- und Buttergeschmack. Rein vegetabil - hergestellt ohne Einsatz allergener Zutaten gemäß der Richtlinie 2003/89 EG und Folgerichtlinien. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M05233 12** 10,0 kg Eimer für 93 l



2320	558	2,7 g	37,9 g	43,7 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Zitronen-Butter-Sauce CL

#### Klassische Buttersauce mit Butterfett und feinem Zitronengeschmack

CUISINOR® Zitronen-Butter-Sauce ist die perfekte Sauce zu Spargel, zu Fisch, zu Geflügel, und zu allem Gemüse. Sie hat eine samtige, cremige Konsistenz und einen intensiven Buttergeschmack, harmonisch abgerundet mit der feinen Säure der Zitrone.  
Einwaage: 160g/l

Art.Nr. **M01173 10** 2,0 kg Eimer für 14 l



2044	490	4,9 g	46,0 g	31,0 g
------	-----	-------	--------	--------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte



### PERLET® Red Thai Curry Sauce, granuliert CL

#### Die beliebteste thailändische Sauce, würzig, mit pikanter Schärfe!

Zur Herstellung einer typisch thailändischen Red Curry Sauce.  
Für alle Fleischarten geeignet, passt besonders gut zu geschnetzeltem dunklem Fleisch  
Einwaage: 50g/l

Art.Nr. **M01213 10** 2,0 kg Eimer für 42 l



Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett

2025	486	6,2 g	37,9 g	33,6 g
------	-----	-------	--------	--------



### PERLET® Yellow Thai Curry Sauce, granuliert CL

#### Feine thailändische Sauce, würzig mit feiner Schärfe

Zur Herstellung typischer thailändischer Yellow Curry Gerichte.  
Für Geflügel und Gemüse geeignet, passt besonders gut zu Hähnchen und Pute.  
Einwaage: 50g/l

Art.Nr. **M05239 10** 2,0 kg Eimer für 42 l



2055	495	6,0 g	38,0 g	34,3 g
------	-----	-------	--------	--------



### PERLET® Aglio olio Würzperlen, granuliert CL

#### Traditionelle italienische Pastawürzung mit Knoblauch und Olivenöl

Pastawürzung für ein typisches, italienisches Nudelgericht mit viel Knoblauch und Chili abgeschmeckt.

Die gekochten, noch heißen Nudeln mit hochwertigem Olivenöl vermengen, anschließend die Würzperlen unterheben, fertig! Einwaage: 60g/kg

Art.Nr. **M05235 10** 2,0 kg Eimer für 33 kg



2010	484	10,6 g	27,2 g	36,3 g
------	-----	--------	--------	--------



### PERLET® Pesto Funghi Würzperlen, granuliert CL

#### Traditionelle braune italienische Pastawürzung mit Pilzen

Pastawürzung für eine italienische Nudelsauce mit Pilzen, Zwiebeln und Petersilie, pikant abgeschmeckt mit einer leichten Räuchernote.

Die gekochten, noch heißen Nudeln mit einem Öl Ihrer Wahl vermengen, anschließend das Granulat unterheben, fertig! Einwaage: 60g/kg

Art.Nr. **M05256 10** 2,0 kg Eimer für 33 kg



1941	467	12,8 g	23,3 g	34,7 g
------	-----	--------	--------	--------



### PERLET® Pesto Genovese Würzperlen, granuliert CL

#### Traditionelle grüne italienische Pastawürzung mit Kräutern

Pastawürzung für eine typische, italienische Nudelsauce mit viel Basilikum und Parmesan, mediterran abgeschmeckt.

Die gekochten, noch heißen Nudeln mit hochwertigem Olivenöl vermengen, anschließend das Granulat unterheben, fertig! Einwaage: 60g/kg

Art.Nr. **M05225 10** 2,0 kg Eimer für 33 kg



1972	476	17,0 g	12,0 g	38,6 g
------	-----	--------	--------	--------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte



### PERLET® Pesto Siciliana Würzperlen, granuliert CL Traditionelle rote italienische Pastawürzung mit Tomate und Paprika

Pastawürzung für eine typische, italienische Nudelsauce mit Tomaten, Paprika, Basilikum und Kräutern, leicht scharf abgeschmeckt.

Die gekochten, noch heißen Nudeln mit hochwertigem Olivenöl vermengen, anschließend das Granulat unterheben, fertig! Einwaage: 60g/kg

Art.Nr. **M05228 10** 2,0 kg Eimer für 33 kg



Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

1946	469	7,3 g	32,4 g	33,5 g
------	-----	-------	--------	--------



### PERLET®-Creme fraiche Sauce, granuliert Hf CL Sahnig-frische weiße Sauce mit Schnittlauch. Hefefrei und ohne Glutenhaltige Zutaten

Eine weiße Sauce, die durch die Zugabe von besonders viel Creme fraiche Pulver extrem cremig ist und ihren feinen, raffiniert sahnig-frischen Geschmack erhält. Der hohe Anteil an Schnittlauch vollendet diese Sauce.

Durch das streufähige Granulat lässt sie sich perfekt in der großen Küche verarbeiten. Einwaage: 260 g/l

Art.Nr. **M01297 10** 2,0 kg Eimer für 10 l



2635	636	3,9 g	27,3 g	55,7 g
------	-----	-------	--------	--------



### PERLET®-Delikatess Sauce zu Braten, granuliert CL Kräftig schmeckende braune Sauce. Ideal auch zu Kurzgebratenem. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ohne allergene Zutaten lt. Gesetz. Halalzertifiziert

Ideal als Ergänzung zu vorhandenen Fonds und Saucen. Als fertige Sauce zu Kurzgebratenem und Hackfleischgerichten, Spießern und Rouladen. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M05255 11** 10,0 kg Eimer für 93 l



2010	484	7,6 g	34,6 g	34,4 g
------	-----	-------	--------	--------



### PERLET®-Rahmsauce, granuliert CL Sahnige, helle, braune Sauce mit feinwürzigem Sahnegeschmack Diese Sauce ist durch die Zugabe von besonders viel Sahnepulver extrem cremig und sahnig im Geschmack. Sie eignet sich ideal als Ergänzung zu gerilltem Fleisch und Geflügel, lässt sich aber auch beliebig abwandeln z.B. mit Steinpilzen oder Kräutern. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M05254 12** 8,0 kg Eimer für 52 l



2394	578	7,1 g	25,4 g	49,4 g
------	-----	-------	--------	--------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### PERLET®-Rinderbratensauce, granuliert CL

#### Typische, gut gebundene Sauce zu Rinderbraten

Die BESTE gebundene Sauce von MOGUNTIA. Sie erhält ihren überragenden Geschmack durch die Zugabe von besonders viel echtem Fleischextrakt. Als eigenständige Sauce zu großen Braten geeignet, aber auch ideal für Kurzbratstücke und Hackfleischgerichte. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01099 11** 10,0 kg Eimer für 93 l



1918	463	8,4 g	26,8 g	35,3 g
------	-----	-------	--------	--------



### PERLET®-Sauce Hollandaise, granuliert CL

#### Streifähig, geringer Verbrauch, hohe Qualität, gefriertastabil!

#### Goldener DLG-Preis 2010, Halal zertifiziert!

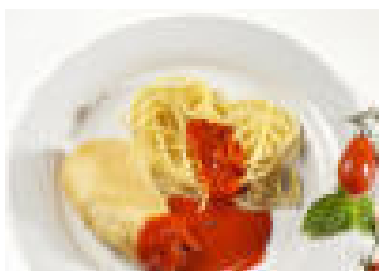
Das besonders großverbraucherfreundliche und streifähige Granulat lässt sich perfekt verarbeiten.

Ein Hochgenuss - nicht nur zum Spargel. Besonders fein zu allem Gemüse und auch zum Fisch. Einwaage: 260 g/l

Art.Nr. **M05236 12** 8,0 kg Eimer für 39 l



2690	651	4,7 g	23,7 g	58,5 g
------	-----	-------	--------	--------



### PERLET®-Tomatensauce, granuliert CL

#### Typische Tomatensauce mit feiner, fruchtiger Note und erlesenem Geschmack

PERLET® Tomatensauce granuliert ist eine italienische Spezialität mit fein-fruchtiger Note und erlesenem Geschmack. Als fertige Sauce eignet sie sich hervorragend zu allen Pastagerichten, lässt sich aber auch individuell abwandeln, z.B. mit Oliven, Kapern, Sardellen, Hackfleisch, Meeresfrüchten, Gemüsen oder Pilzen. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M05234 12** 8,0 kg Eimer für 48 l



2123	510	3,4 g	47,0 g	32,9 g
------	-----	-------	--------	--------



### PERLET®-Weiße Sauce, granuliert Hf CL

#### Cremige weiße Sauce ohne Zusatz von Hefeextrakt

Der sahnige Geschmack und die feinen Gemüsenoten bestimmen die Qualität dieser ausgewogenen Sauce. Ganz ohne Zutaten von Hefeextrakten ist es die perfekte Sauce und überzeugt als Granulat mit einer Vielfalt von Vorteilen. Einwaage: 150 g/l

Art.Nr. **M01301 11** 4,0 kg Eimer für 31 l



2465	595	3,1 g	32,5 g	49,8 g
------	-----	-------	--------	--------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### bio4well® Weiße Sauce Hf CL Helle Sauce zu Fleisch, Gemüse, Fisch und anderen Gerichten der ökologischen Küche

bio4well® Weiße Sauce CL eignet sich besonders zur Herstellung von Gemüsesaucen zu Biogerichten und zum Binden von Gemüse aus kontrolliert ökologischem Anbau. Aber auch zur Herstellung von Fleisch-, Rahmsaucen und Fricassées. Diese Sauce hat einen angenehm sahnigen Geschmack sowie eine schöne helle Farbe. Einwaage: 130g/l

Art.Nr. **L01306 10** 2,5 kg Eimer für 22 l



1324	361	13,2 g	56,1 g	9,0 g
------	-----	--------	--------	-------



### bio4well® Braune Sauce Hf CL

bio4well® Braune Sauce ist eine ideale Grundlage für Kurzgebratenes der ökologischen Küche ohne eigenen Saucenansatz, aber auch zum Verlängern eigener Bio-Saucen und zur Bindung eigener Bio-Fonds. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **L01310 10** 2,5 kg Eimer für 28 l



1311	309	3,5 g	68,1 g	1,9 g
------	-----	-------	--------	-------



### bio4well® Klarer Saft zu Braten Hf CL Ansatz für ökologische, braune, leicht gebundene Saucen

Grundlage für viele Arten von Jus oder leicht gebundene Saucen aus kontrolliert ökologischem Anbau. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **L01308 10** 2,0 kg Eimer für 22 l



1400	331	4,1 g	65,5 g	5,4 g
------	-----	-------	--------	-------



### bio4well® Sauce Hollandaise pastös CL Klassische Buttersauce mit viel Butterfett

Die Königin der Saucen auch für die ökologische Küche. Die pastöse Konsistenz garantiert den vollen Genuß, denn die edlen Zutaten wie Eigelbpulver und Butterfett sowie die feinen Gewürze bleiben in der Paste optimal geschützt. Einwaage: 360g/l

Art.Nr. **L01307 10** 3,5 kg Eimer für 13 l



2514	606	11,2 g	31,0 g	48,3 g
------	-----	--------	--------	--------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### bio4well® Tomatensauce Hf CL Vollfruchtig mit typischer Würzung

Die Konsistenz und das Aussehen dieser Sauce lassen den ausgezeichneten Frischecharakter erkennen, der durch den Einsatz besonders vieler (26 %) sonnengereifter Tomaten erzielt wird. Ideale Sauce für alles Kurzgebratene, für Pastagerichte und Speisen mediterraner Art auf Grundlage der ökologischen Küche. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **L01309 10** 3,0 kg Eimer für 28 l



1327	312	6,4 g	68,2 g	1,0 g
------	-----	-------	--------	-------



### Delikatess Sauce zu Braten, Instant CL Kräftige Sauce, ideal auch für kurzgebratenes Fleisch

Ideal als Ergänzung zu vorhandenen Fonds und Saucen, als fertige Sauce zu Kurzgebratenem und Hackfleischgerichten, Spießen und Rouladen. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01619 12** 12,5 kg Eimer für 138 l



1596	380	7,9 g	52,2 g	15,0 g
------	-----	-------	--------	--------



### Instant Sauce zu Geflügel CL Kräftige, hellbraune Sauce für viele Geflügelvariationen

Instant Sauce zu Geflügel lässt sich als fertige Sauce, zu Ragout und Geschnetzeltem, zu Kurzgebratenem und natürlich für alle Arten von ganzem Geflügel verwenden. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M09036 12** 12,5 kg Eimer für 138 l



1530	365	5,8 g	49,1 g	16,0 g
------	-----	-------	--------	--------



### Instant Sauce zu Rinderbraten CL Typische, gut gebundene Sauce zu Rinderbraten

Als eigenständige Sauce zu großen Braten, aber auch für Kurzbratstücke und Hackfleischgerichte. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01618 12** 12,5 kg Eimer für 169 l



1470	350	10,4 g	50,0 g	11,5 g
------	-----	--------	--------	--------



### Instant Sauce zu Schweinebraten, EXTRA CL Leicht gebundene Schweinebratensauce mit kräftigem Geschmack

Für leicht gebundene, kräftige Bratenjus, zum Abrunden und Verfeinern eigener Saucenansätze und zum Würzen von Saucen. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M09034 12** 12,0 kg Eimer für 132 l



1560	372	6,3 g	49,3 g	16,3 g
------	-----	-------	--------	--------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Jägersauce CL Mit großzügiger Champignoneinlage

Als eigenständige Sauce, aber auch als Garnitursauce zu Kurzgebratenem, Bratenstücken und Geflügel, ebenso zu vollwertigen Gerichten, gefülltem Gemüse oder Aufläufen. Da ist richtig viel drin ! Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01620 12** 7,0 kg Eimer für 65 l



1477	351	10,7 g	54,0 g	9,4 g
------	-----	--------	--------	-------



### Rahmsauce CL Cremige, hellbraune Sauce mit dezenter Würzung

Zu vollwertigen Gerichten, kurzgebratenem Fleisch, Geflügel, Eierspeisen, Teigwaren, Aufläufen und zum Ergänzen eigener Saucen. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01453 12** 10,0 kg Eimer für 93 l



1689	404	11,8 g	47,1 g	18,2 g
------	-----	--------	--------	--------



### Tomatensauce Provencale CL Aromatische Sauce mit typischen Kräutern und Gewürzen

Fertige Garnitursauce mit typischen, aromatischen Kräutern und Gewürzen. Für kurzgebratenes Fleisch, Fisch- und Geflügelgerichte. Einwaage: 140g/l

Art.Nr. **M01225 13** 10,0 kg Eimer für 81 l



1187	280	10,5 g	54,9 g	0,8 g
------	-----	--------	--------	-------



### Vegetarische Tomatensauce nach Bologneser Art CL Italienischer Genuß mit pflanzlicher Eiweißeinlage und Tomaten

Italienischer Genuß auf leichte Art, mit bissfester pflanzlicher Eiweißeinlage und vielen Tomaten. Die vegetarische Art einer Bolgneser Sauce. Leichte, schnelle und problemlose Zubereitung, zeit- und arbeitssparend. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M09506 12** 12,5 kg Eimer für 75 l



1352	320	19,0 g	50,7 g	2,8 g
------	-----	--------	--------	-------



### Zigeunersauce CL Feurige Sauce mit Einlage von roter und grüner Paprika

Zigeunersauce CL\* ist ein fertige Sauce zu vielen Fleisch-, Geflügel-, Fisch-, Eier- und Gemüsegerichten, die einen würzig-pikanten Geschmack bekommen sollen. Mit Zigeunersauce lassen sich aber auch Suppen mit arttypischem Geschmack zubereiten oder ergänzen. Einwaage: 160g/l

Art.Nr. **M01390 11** 6,0 kg Eimer für 44 l



1421	336	12,7 g	53,3 g	6,8 g
------	-----	--------	--------	-------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte



Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett

### CUISINOR® Original Tiroler Bratenjus, pastös CL

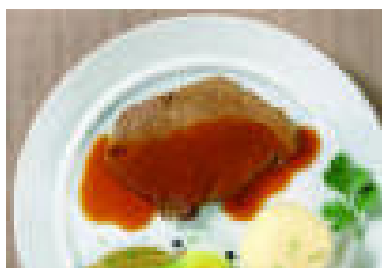
#### Das Original. Unsere beste Bratenjus, ohne zugesetzte Allergene! Goldener DLG-Preis 2010

Absolute Tiroler Top-Qualität in pastöser Form, perfekt für Sie vorbereitet. Die pastöse Konsistenz garantiert den vollen Geschmack denn die edlen Zutaten wie kräftiger Fleischextrakt, hochkonzentrierter Kalbsfond und aromatisches Röstgemüse bleiben in der feinen Paste optimal geschützt. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01086 10** 4,0 kg Eimer für 44 l  
**13** 12,5 kg Eimer für 138 l



1803	434	11,6 g	25,6 g	31,3 g
------	-----	--------	--------	--------



### CUISINOR® Jus zu Braten, pastös CL

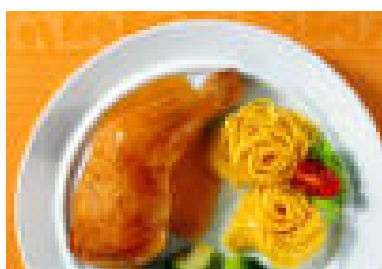
#### Leichtgebundener, kraftvoller Saft zu allem Fleisch und zu Vegetarischem

Als Grundlage für viele Arten von Jus oder aber auch leicht gebundenen Saucen. Falls erwünscht, mit Brauner Roux oder braunem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01044 13** 12,0 kg Eimer für 132 l



1925	463	6,1 g	34,4 g	32,7 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Jus zu Geflügel, pastös CL

#### Kräftige Jus mit intensivem Geflügelgeschmack

CUISINOR® Jus zu Geflügel CL\* läßt sich als fertige Sauce zu Ragout und Geschnetzeltem, zu Kurzgebratenem und natürlich für alle Arten von ganzem Geflügel verwenden. Sie ist schnell löslich und hat einen kräftigen Geschmack. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01076 10** 4,0 kg Eimer für 44 l  
**13** 12,0 kg Eimer für 132 l



1965	473	4,3 g	33,2 g	35,2 g
------	-----	-------	--------	--------



### CUISINOR® Röstzwiebel - Bratensaft CL

#### Als eigenständige Sauce und zur Ergänzung eigener Fonds

Grundlage für viele Arten von Jus oder leicht gebundenen Saucen. Falls erwünscht, mit Roux dunkel oder braunem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01169 10** 2,5 kg Eimer für 23 l



1391	331	7,1 g	57,3 g	7,1 g
------	-----	-------	--------	-------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Instant Bratensaft CL

#### Für kräftige Saucen und zum Ergänzen eigener Gerichte

Der typische Bratensaft mit echtem Fleischextrakt. Zur Ergänzung bei der Herstellung eigener Saucen oder als würzende Zutat. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01069 12** 12,5 kg Eimer für 138 l



1500	355	11,0 g	55,1 g	9,6 g
------	-----	--------	--------	-------



### Klarer Saft zu Braten, pastös CL

#### Grundlage für viele Arten von Jus und leicht gebundenen Saucen

Als Grundlage für viele Arten von Jus oder aber auch leicht gebundenen Saucen. Falls erwünscht, mit Roux dunkel oder braunem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen und individuell abschmecken. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01246 13** 12,0 kg Eimer für 132 l



1905	458	7,9 g	38,0 g	30,1 g
------	-----	-------	--------	--------



### Braune Sauce, Chill & Heat CL

#### Temperatur- und zeitentkoppelte Speisekomponente

Diese Sauce wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05251 11** 4,0 kg Eimer für 44 l



1388	329	8,8 g	58,2 g	6,1 g
------	-----	-------	--------	-------



### Tomatensauce, Chill & Heat CL

#### Temperatur- und zeitentkoppelte Speisekomponente

Diese Sauce wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M05246 11** 4,0 kg Eimer für 31 l



1312	309	5,7 g	67,4 g	1,0 g
------	-----	-------	--------	-------



# Saucen

## Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### Weißer Sauce, Chill & Heat CL

#### Temperatur- und zeitentkoppelte Speisenkomponente

Diese Sauce wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05245 11** 4,0 kg Eimer für 44 l



1608	382	6,4 g	53,7 g	15,6 g
------	-----	-------	--------	--------



### ECO Bratensaft instant CL

#### Für kräftige Saucen und zum Ergänzen eigener Gerichte

Der typische Bratensaft mit echtem Fleischextrakt. Ideal zu Kurzgebratenem aber auch zur Ergänzung bei der Herstellung eigener Saucen oder als würzende Zutat bei Ragouts und Geschnetzeltem. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01311 12** 12,5 kg Eimer für 138 l



1625	389	6,1 g	50,3 g	17,5 g
------	-----	-------	--------	--------



### ECO Instant Tomatensauce CL

#### Fruchtige Sauce mit kräftig tomatigem Geschmack

Tomatensauce läßt sich als fertige Sauce zu Fleisch- und Fischgerichten, zu Nudeln oder als Basis für Abwandlungen verwenden. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01282 12** 13,5 kg Eimer für 148 l



1294	305	9,4 g	60,1 g	1,6 g
------	-----	-------	--------	-------



### ECO Klarer Saft zu Braten CL

#### Grundlage für viele Arten von Jus und leicht gebundener Saucen

Grundlage für viele Arten von Jus oder leicht gebundene Saucen. Falls erwünscht, mit Roux dunkel oder braunem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01283 12** 12,5 kg Eimer für 169 l



1791	429	7,8 g	39,7 g	26,0 g
------	-----	-------	--------	--------



# Saucen

## Fonds, Saucenansätze und Grundsaucen

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### CUISINOR® Geflügelfond liquid Hf CL

#### Konzentrierter flüssiger Geflügelfond, 6 x 1 Liter

Dieses flüssige und mild gesalzene Geflügelfond-Konzentrat eignet sich besonders zur eigenen Herstellung von Suppen und Saucen. Ebenso zur Ergänzung eigener Fonds zum dünsten und schonendem Garen von Geflügel.

Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01294 31** 1,0 kg Flasche für 34 l



488	116	3,2 g	23,2 g	0,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



### CUISINOR® Kalbsfond liquid CL

#### Konzentrierter flüssiger Kalbsfond, 6 x 1 Liter

Dieses flüssige und sehr mild gesalzene Kalbsfond-Konzentrat eignet sich besonders zur eigenen Herstellung von Suppen und Saucen.

Ebenso zu Kurzbratstücken bei denen kein oder nur wenig eigener Fond anfällt, zu Ragouts, Hackfleisch, Bratenstücken und zur Ergänzung eigener Fonds. Universell einsetzbar. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01273 31** 1,0 kg Flasche für 34 l



459	109	8,2 g	14,9 g	0,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



### CUISINOR® Rinderfond liquid CL

#### Konzentrierter flüssiger Rinderfond, 6 x 1 Liter

Dieses flüssige und sehr mild gesalzene Rinderfond-Konzentrat eignet sich besonders zur eigenen Herstellung von Suppen und Saucen.

Ebenso zu Kurzbratstücken bei denen kein oder nur wenig eigener Fond anfällt, zu Ragouts, Hackfleisch, Bratenstücken und zur Ergänzung eigener Fonds. Universell einsetzbar. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01274 31** 1,0 kg Flasche für 34 l



413	98	5,7 g	15,8 g	0,5 g
-----	----	-------	--------	-------



### CLASSIC Demi - Glace CL

#### Ansatz für alle braunen, gebundenen Saucen. Halal zertifiziert

CLASSIC Demi-Glace CL ist Ansatz für alle braunen, gebundenen Saucen und zum Ansetzen von Schmorgerichten, Gulasch und Geschnetzeltem, Rouladen, Schmorsteaks, Spießen etc. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05101 12** 12,5 kg Eimer für 138 l



1435	339	5,0 g	71,6 g	3,0 g
------	-----	-------	--------	-------



# Saucen

## Fonds, Saucenansätze und Grundsaucen

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### CLASSIC Grand jus CL

#### Ansatz für alle braunen, ungebundenen Saucen

CLASSIC Grand jus CL ist Ansatz für alle braunen, ungebundenen Saucen und zum Ansetzen von Bratensäften. Der Eigengeschmack der verschiedenen Fleischsorten kommt voll zur Geltung. Grand Jus eignet sich auch zum Ansetzen von braunen, klaren Suppen, z.B. klare Ochsenschwanzsuppe. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M05102 13** 12,5 kg Eimer für 638 l



1145	271	6,0 g	47,8 g	5,8 g
------	-----	-------	--------	-------



### CLASSIC Grundfond für Wild und saure Gerichte CL

#### Ansatz für Wildgerichte, -suppen und -saucen

CLASSIC Grundfond für Wild und saure Gerichte eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Wildgerichten, wie Braten, Ragouts und Pfeffern, als Grundlage für saure Gerichte, eigenständige Suppen und Saucen, sowie zur Ergänzung eigener Fonds. Einwaage: 160g/l

Art.Nr. **M01609 10** 3,0 kg Eimer für 22 l



2029	489	4,9 g	36,0 g	35,3 g
------	-----	-------	--------	--------



### CLASSIC Typ Hollandaise Hf CL

#### Ansatz für alle aufgeschlagenen Buttersaucen

Die zubereitete Sauce läßt sich je nach Wunsch abwandeln, z.B. Béarnaise, Choron, Mousseline etc. Typ Hollandaise enthält kein Mehl und ist warmhalte- und hitzebeständig. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01462 15** 2,0 kg Beutel für 22 l



1639	389	32,8 g	40,3 g	10,0 g
------	-----	--------	--------	--------



### CLASSIC Velouté Hf CL

#### Ansatz für alle hellen, gebundenen Saucen. Halal zertifiziert

CLASSIC Velouté CL ist Ansatz für alle weißen Saucen, zum Binden von Gemüse und zur Herstellung von Fricassées und Blanketts. Der Eigengeschmack der Fonds und Zutaten, wie z.B. Senf, Meerrettich etc., kommt voll zur Geltung. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05201 12** 12,5 kg Eimer für 138 l



1656	395	4,3 g	63,6 g	13,2 g
------	-----	-------	--------	--------



### ECO Braune Grundsauce instant CL

#### Grundlage für viele Saucen und zum Verlängern eigener Gerichte

Braune Sauce instant ist eine Grundlage für Kurzgebratenes ohne eigenen Saucenansatz, aber auch zum Verlängern eigener Saucen. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01284 12** 13,5 kg Eimer für 148 l



1381	327	5,2 g	64,5 g	4,8 g
------	-----	-------	--------	-------



# Saucen

## Fonds, Saucenansätze und Grundsaucen

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### ECO Weiße Grundsauce CL

#### Für raffinierte Saucen zu hellem Fleisch und Gemüse

Sowohl als Grundlage bei kurzgebratenem, hellem Fleisch, hellen Ragouts, als auch für Gemüse. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01285 12** 13,5 kg Eimer für 148 l



1523

361

12,2 g

56,4 g

8,8 g



# Saucen

## Roux, Saucenbinder

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Saucenbinder, dunkel Hf CL Instant, zum Binden dunkler Saucen und brauner Gerichte. Halal zertifiziert

Zum Binden von dunklen Gerichten wie Saucen, Ragouts und Suppen. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01030 12** 12,5 kg Eimer für 169 l



1431	336	0,3 g	83,3 g	0,2 g
------	-----	-------	--------	-------



### Saucenbinder, hell Hf CL Instant, zum Binden weißer Saucen und heller Gerichte. Halal zertifiziert

Zum Binden von hellen Saucen, Fleischgerichten wie Fricassée und Blankett, Suppen und Gemüse. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M05221 12** 12,5 kg Eimer für 169 l



1455	342	1,8 g	83,4 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



### CLASSIC Roux dunkel Hf CL zum Binden von dunklen Suppen und Saucen

Zum Binden von dunklen Saucen, Fonds und Suppen. Löst sich sofort auf ohne Klümpchen zu bilden und ist geschmacksneutral. Hergestellt ohne gehärtete Fette. Einwaage: 70-100g/l

Art.Nr. **M01053 12** 10,0 kg Eimer für 153 l  
**18** 25,0 kg Fass für 382 l



2280	549	6,7 g	44,5 g	37,3 g
------	-----	-------	--------	--------



### CLASSIC Roux hell Hf CL zum Binden von hellen Suppen und Saucen

Zum Binden von hellen Saucen, Fonds und Suppen. Löst sich sofort auf ohne Klümpchen zu bilden und ist geschmacksneutral. Hergestellt ohne gehärtete Fette. Einwaage: 70-100g/l

Art.Nr. **M01052 12** 10,0 kg Eimer für 153 l  
**18** 25,0 kg Fass für 382 l



2353	566	7,2 g	42,6 g	40,2 g
------	-----	-------	--------	--------



### Bindemittel, Chill & Heat Hf CL Temperatur- und zeitentkoppeltes Bindesystem

Dieses Bindesystem wurde speziell für die Cook and Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach in die zu bindenden Suppen und Saucen kalt anrühren und damit auf die gewünschte Viskosität binden, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrtemperatur erhitzen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 20-60g/l

Art.Nr. **M05241 12** 7,0 kg Eimer für 357 l

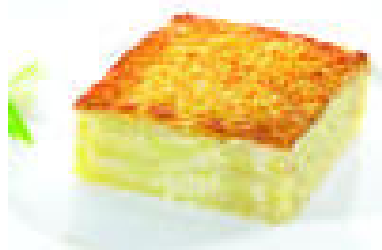


1518	358	0,4 g	87,0 g	0,6 g
------	-----	-------	--------	-------

# Saucen

## Fix-Produkte

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### CUISINOR® Fix für Gratin CL

#### Würzung und Bindung für Aufläufe und Gratins

CUISINOR® Fix für Gratins um alle Aufläufe von Kartoffel, Nudeln und Gemüse etc. schnell und rationell herzustellen.

Das Ergebnis ist ein locker - cremiges Gratin, rahmig mit einem vollmundigen sahnigen Geschmack. Einwaage: 300g/l

Art.Nr. **M01174 13** 8,0 kg Eimer für 27 kg



2049	493	14,1 g	31,3 g	34,0 g
------	-----	--------	--------	--------



### MARINETTE® Asia Honig-Sesam Hf CL

#### Fix Würzsauce für Wok Pfannen zum Herstellen asiatischer Spezialitäten

Mild geröstete Sesamkörner, feuriger Chili und süßer Honig sind die Kombination dieser exotischen Würzsauce. Die Würzsauce kann als eigenständige Sauce, oder auch zum Marinieren von Fleisch, Fleischzubereitungen, Geflügel, Tofu oder Fisch verwendet werden. Einwaage: 150g/kg

Art.Nr. **M4475 11** 4,0 kg Eimer für 27 kg



834	197	1,2 g	39,8 g	3,7 g
-----	-----	-------	--------	-------



### MARINETTE® Asia süß-sauer CL

#### Fix Würzsauce für Wok Pfannen zum Herstellen asiatischer Spezialitäten

Eine harmonische Zusammenstellung von feiner Tomaten - Chillisauce in Kombination mit fruchtiger Ananas und abgerundet mit edler Sojasauce (die typische Zubereitung für viele chinesische Spezialitäten). Die Würzsauce kann idealerweise auch zum Marinieren von Fleisch, Fleischzubereitungen, Geflügel, Tofu oder Fisch verwendet werden. Einwaage: 150g/kg

Art.Nr. **M4477 11** 4,0 kg Eimer für 27 kg



908	214	1,4 g	44,8 g	3,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Fix Currywurst/Schaschlik

#### Fix und fertige flüssige Tomaten-Curry Sauce - ideal für Currywurst

Fix und fertige Currywurst-/ Schaschlik sauce mit fruchtiger Tomate und herzhafter Currynote.

Zum kalt Dippen oder als warme Sauce zum Fleisch bzw. zur Wurst.

Auch ganz lecker als Dipp zum Grillen oder zum Verfeinern von herzhaften Saucen. Einwaage: tafelfert.

Art.Nr. **M4545 11** 4,0 kg Eimer

737	175	2,1 g	30,8 g	4,8 g
-----	-----	-------	--------	-------



# Saucen

## Fix-Produkte

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Fix für Bolognese CL

#### Die Basis für original italienische Bolognese

Sauce Bolognese ist wohl die bekannteste italienische Pastasauce.

MOGUNTIA Fix für Bolognese enthält außer Fleisch und Flüssigkeit (Wasser) alles was zur Herstellung dieser Sauce erforderlich ist.

Nur Hackfleisch anbraten (800 g), Wasser (1 Liter) und Fix für Bolognese (200 g) zugeben, kurz aufkochen. Fertig.

Sie eignet sich hervorragend für Pastagerichte auf Tomatenbasis unter Verwendung von Schweine-, Kalb-, Lamm-, Geflügel- und Rinderhackfleisch. Einwaage: 110g/kg

Art.Nr. **M01258 12** 12,0 kg Eimer für 121 l



1247	295	9,8 g	54,0 g	3,2 g
------	-----	-------	--------	-------



### Fix für Chili con Carne CL

#### Die Basis für ein feuriges Chili

Fix und fertig. Nur noch Hackfleisch anbraten, rote Bohnen, Wasser und Fix für Chili con Carne zugeben, kurz aufkochen. Fertig. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M05222 13** 8,0 kg Eimer für 40 kg



1287	306	10,5 g	51,2 g	5,0 g
------	-----	--------	--------	-------



### Fix für Semmelknödel CL

#### Bindung und Würzung für selbstgemachte Semmelknödel

Fix und fertig. Fix für Semmelknödel enthält alle Zutaten - Ei, Zwiebel, Petersilie und eine fein abgestimmte Gewürzmischung - die für deftige bayerische Semmelknödeln benötigt werden.

Einfach Fix für Semmelknödel mit heißem Wasser oder Milch verrühren. Trockene, grob geschnittene, Brötchen und auf Wunsch etwas angebratene Speckwürfel zugeben, Knödel formen und in kochendem Salzwasser fertig garen. Einwaage: 100g/kg

Art.Nr. **M4752 15** 2,0 kg Beutel für 20 kg



1504	356	22,4 g	50,3 g	6,8 g
------	-----	--------	--------	-------



### Fix für Gulasch, pastös Hf CL

#### Ansatz für Gulasch und alle Arten von Ragouts

Fix für Gulasch ist die ideale Grundlage für ungarisches Gulasch und viele Arten von braunen Ragouts. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M08678 19** 15,0 kg Stück für 90 l



1996	479	6,9 g	37,2 g	32,7 g
------	-----	-------	--------	--------



# Saucen

## Fix-Produkte



### Fix für Ungarisches Gulasch, Powder CL

#### Ansatz für ungarisches Gulasch und alle Arten von Ragouts

Ansatz für ein typisches ungarisches Gulasch mit Paprike und auch viele Arten von braunen Ragouts. Einwaage: 130 g/l

Art.Nr. **M01162 10** 2,3 kg Eimer für 20 l  
**13** 12,5 kg Eimer für 109 l



Angaben pro 100 g  
 kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

1467	351	11,4 g	40,1 g	14,3 g
------	-----	--------	--------	--------

