

KNORR Wild Jus



Artikelnummer 604
EAN Code CU 4000400106049
EAN Code VS 4000400306043



Beschreibung

- Kräftiger Geschmack mit feiner Lorbeernote
- Leichte, transparente Bindung
- Pur oder abgeleitet einsetzbar
- Zu allen Wildsorten wie z. B. Reh und Hirsch oder Ragout
- Auch zum Schmoren geeignet.

Zutaten

Zutaten:

modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Palmöl, Zucker, jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Äpfel, Zwiebeln, Hefeextrakt, Aromen (mit WEIZEN, GERSTE), Tomaten, Speisesalz, Karamellzuckersirup, Champignonsaftkonzentrat, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), 1% Rehbockfleischpulver, Rindfleischextrakt, Gewürze, Rotweinextrakt, Lorbeerblätter, Antioxidationsmittel ** (Propylgallat, Butylhydroxyanisol). Kann Spuren von Milch, Ei und Sellerie enthalten.

- * Keine Deklaration des Zusatzstoffes auf der Speisekarte erforderlich weil keine technologische Wirkung im zubereiteten Produkt vorliegt.

Besondere Kennzeichen und Kostformen

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

Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz von laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur:

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

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ODZ):

Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

Zutaten mit allergenem Potential

- Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

| Name | 100g enthalten | pro 100g zuberei- tet | pro 100ml zuberei- tet | pro Portion** | %* pro Portion |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------|-------------------|
| Energie (Kilojoule) | 2000 kJ | 200 kJ | 220 kJ | 220 kJ | 3 % |
| Energie (Kilokalorien) | 480 kcal | 45 kcal | 50 kcal | 50 kcal | 3 % |
| Fett | 28 g | 3 g | 3 g | 3 g | 4 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 8 g | 0,8 g | 0,9 g | 0,9 g | 5 % |
| Kohlenhydrate | 48 g | 5 g | 5 g | 5 g | 2 % |
| davon Zucker | 16 g | 1,5 g | 2 g | 2 g | 2 % |
| Ballaststoffe | 2,5 g | 0,3 g | 0,3 g | 0,3 g | |

| | | | | | |
|---------|-------|--------|-------|-------|------|
| Eiweiß | 6 g | 0,6 g | 0,7 g | 0,7 g | 1 % |
| Salz | 9,6 g | 0,95 g | 1,1 g | 1,1 g | 18 % |
| Natrium | 3,8 g | | | | |

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

** 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 40 Portionen)

Ergiebigkeit

| Produktmenge | Wasser | ergibt Produkt in Liter |
|--------------|--------|-------------------------|
| 110 | 1 l | 1 |
| 450 | 4 l | 4 |

Zubereitung

Packungsinhalt in 4 Liter (kaltes, warmes oder kochendes) Wasser einrühren. Unter Rühren 1 Minute kochen lassen.

Lagerhinweis

Bei Entnahme von Teilmengen die wiederverschlossene Packung kühl und trocken lagern.

Tipps

Preiselbeer-Rosmarin Sauce: Gehackter Rosmarin, Preiselbeeren und Rotwein einkochen, mit KNORR Gourmet Jus zu Wild auffüllen und zum Schluss etwas RAMA Cremefine zu Kochen begeben.

Pfifferlingsauce: Speck- und Zwiebelwürfel sowie Pfifferlinge anschwitzen, KNORR Gourmet Jus zu Wild zugeben, mit Schnittlauch und RAMA Cremefine zum Verfeinern abrunden

Gebinde- und Logistikinformationen

| Bezeichnung | Verbrauchereinheit | Verpackungseinheit | Transporteinheit |
|------------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| EAN | 4000400106049 | 4000400306043 | 8722700290957 |
| Maße L/H/B in mm | 80 x 123 x 90 | 231 x 125 x 184 | 1200 x 1400 x 800 |
| Volumen in M3 | 0.001 | 0.005 | 1.344 |
| Gewicht (brutto) in kg | 0.484 | 2.982 | 651.22 |
| Gewicht (netto) in kg | 0.45 | 2.7 | 567 |

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.