

Sellerie-Püree



TECHNOLOGIE : Tiefkühlkost

SORTIMENT : Pürees

Gemüse : Sellerie

MHD : 24 Monate

Anzahl Portionen : 17

Zutaten : Knollensellerie püriert.

Brennwert (pro 100g) : 25 KCAL 106 KJ
Nährwerte (pro 100g) : Eiweiß: 1,0 g; Kohlenhydrate: 3,4 g; Fett: 0,2 g

Zubereitung : - Bei 6 °C ca. 12 Stunden auftauen und entsprechend weiter verarbeiten

oder

- tiefgefroren direkt unter das Gericht heben und ein Mal aufkochen lassen.

- Je nach Verwendung das Püree auf einem abgedeckten Gastronormblech im Combi-Dämpfer bei 100 °C auf Dampfstufe ca. 20 Min erhitzen.

Endverbraucher-Einheit : Beutel 2,5 Kg
Versand-Einheit : 4 Beutel

Rezepte

:

Sellerie-Maronensuppe

Produktvorteile : Reines Gemüsepuree in 30 g Portionen tiefgefroren für die Teilentnahme, z.B. als Suppen- oder Saucenbasis, zur Verfeinerung von Kartoffelpüree oder als vegetarisches Püree. Ideal bei Gästen mit Schluckbeschwerden.

Ihr Gemüse-Experte