

## 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*