

Kürbispüree



TECHNOLOGIE : Tiefkühlkost

SORTIMENT : Pürees

Gemüse : Kürbis

MHD : 24 Monate

Zutaten : Kürbis (50%) und Hokkaidokürbis püriert. Spuren von Sellerie möglich.

Brennwert (pro 100g) : 33 KCAL 137 KJ
Nährwerte (pro 100g) : Eiweiß: 1,4 g; Kohlenhydrate: 4,7 g; Fett: 0,5 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 : Bunte Kürbis-Paprika-Lasagne, Hähnchenschenkel mit Tomaten-Zucchini-Gratin, Kürbisauflauf mit Reis, Kürbiscremesuppe mit Chili-Croutons, Kürbispüree mit Aprikosen

Produktvorteile : Reines Gemüsepuée 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