

## 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*