

Saucen Basis

taste line 21 TK⁺ Saucenbasis- Eine gute Lösung, um komplizierte Herstellungsverfahren zu vereinfachen, aufwändige Kochprozesse zu eliminieren und gleichzeitig hohe Qualitätsstandards für Tiefkühlgerichte zu garantieren.

- Chill to freeze Verfahren
- kaltwasserlöslich
- individuelle Zubereitung
- tau-/scherstabil
- gute Regenerationsergebnisse
- konstanter Qualitätsstandard

Einsparung Fertigungslinie:

- kurze Zubereitungszeit
- keine Vorbereitungsarbeiten
- reduzierter Warenschwund
- vereinfacht das HACCP-System

1000353

Weißer Saucenbasis

Dosierung: 500ml kaltes Wasser und 500ml Milch mit 80-100g der hellen Saucenbasis mischen.

5 - 10 Minuten Quellzeit

1000354

Dunkle Saucenbasis

Dosierung: 1000ml kaltes Wasser mit 100-120g der dunklen Saucenbasis mischen.

5 - 10 Minuten Quellzeit

1000355

Braune Saucenbasis

Dosierung: 1000ml kaltes Wasser mit 120-150g der braunen Saucenbasis mischen.

5 - 10 Minuten Quellzeit

1000211

Tomatenbasis-Mix

Dosierung: 1000ml kaltes Wasser mit 150g der dunklen Saucenbasis mischen.

5 - 10 Minuten Quellzeit

