

Le Saucier

Le Saucier ist eine pflanzliche Crème, die sich durch ihre hervorragenden Eigenschaften für die warme Küche eignet. Le Saucier unterstützt den Eigengeschmack Ihrer Gerichte und kann für Suppen, Saucen, Pastagerichte, Gratins oder andere Kreationen eingesetzt werden. Die Crème ist hitze- und säurestabil und daher für alle Bereiche in der Küche problemlos und universell einsetzbar.



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Hitze- und Säurestabil**
- **Hervorragende Bindeeigenschaften**
- **Frisches, pasteurisiertes Produkt**
- **Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten**
- **Transfettsäuren < 2**

Zutaten: Wasser, pflanzliche Fette ungehärtet, Maltodextrin, Milchprotein, Milchzucker, Kochsalz jodiert.

Nährwerte: (pro 100g)	Energiewert	1020 kJ (244 kcal)	Allergiker: Glutenfrei enthält Lactose
	Eiweiss	1.5 g	
	Kohlenhydrate	4.0 g	
	Fett	25.1 g	

Haltbarkeit: 21 Tage ab Produktion **Vegetarismus:** Lacto-Vvegetarisch

Einheiten:	Stehbeutel 1lt	Lagerung: gekühlt bei 1-5°C
	Schlauchbeutel 10lt	
	Tank 200lt / 450lt	

Vertrieb: Pistor, www.pistor.ch
Burra AG, Zürich, www.burra.ch
Lüchinger & Schmid, www.luechinger-schmid.ch
Emmi Interfrais SA, www.emmi-interfrais.ch



Hergestellt: In der Schweiz