Dr. Oetker Professional

Konsequent ehrlich!

Sechs neue Dr. Oetker Professional-Produkte
ohne Hefe und Speisewürze

CARE B&I HOGA EDU

Wir machen keine halben Sachen mit einer Deklaration wie „ohne Zusatz von Hefeextrakt“, sondern bieten ehrliche Produkte, die voll und ganz Ihren Ansprüchen und den hohen Anforderungen Ihrer Gäste entsprechen: Garantiert ohne Hefe oder Speisewürze.
Das gilt auch für die sechs neuen Produkte, die das Sortiment ab September 2015 erweitern.
Auf unsere Professionalität können Sie sich verlassen.

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Am Puls der Zeit – hefefrei und ohne Speisewürze

Die intensive Auseinandersetzung der Medien mit dem Thema „Hefeextrakt, Glutamat und Co." verunsichert viele Tischgäste. Dies liegt vor allem an der unterschiedlichen Kategorisierung von Stoffen und Zutaten, die für den Verbraucher häufig sehr verwirrend ist. Mononatriumglutamat beispielsweise wird als Zusatzstoff deklariert, Hefe wiederum gilt aus der lebensmitteltechnischen und lebensmittelrechtlichen Historie heraus als ein Lebensmittel. Speisewürze als Hydrolysat aus pflanzlichen Eiweißen zählt ebenfalls zu den Lebensmitteln, die zu Würzzwecken und zur Geschmacksverbesserung verwendet werden.

Ernährungsbewusste Menschen greifen aber gerne auf Produkte zu, die frei von derartigen Komponenten sind und keinen Spielraum für Interpretationen lassen. Natürlich stehen bereits seit einiger Zeit Produkte mit dem Hinweis „ohne Zusatz von Hefeextrakt" im Markt zur Verfügung, aber das heißt nicht unbedingt, dass diese Produkte wirklich frei davon sind. Denn Hefeextrakt darf zwar nicht direkt eingesetzt werden, aber z. B. Aromen, die Hefeextrakt beinhalten, können verwendet werden.

Qualität ohne Einschränkung

Dass es auch ganz ohne verwirrende Zutaten, Zusatzstoffe oder Extrakte geht, beweisen wir eindrucksvoll. Mit fünf beliebten Basissuppen, fünf unverzichtbaren Soßen und einem universell einsetzbaren Würzmittel bieten wir Ihnen eine tolle Grundlage für eine trendgerechte Küche **ohne Hefe, hefehaltige Aromen, Speisewürze und den Zusatzstoff Mononatriumglutamat**. Sie erfüllen nicht nur höchste Ansprüche an den Geschmack, sondern auch die Wünsche Ihrer Tischgäste.

Cremesuppen und Klare Suppen

Spargelcremesuppe, hefefrei
Art.-Nr. 1-39-255027

Suppe mit einer feinen, cremigen Konsistenz und dem typischen Geschmack von Spargel.

Tomatencremesuppe, hefefrei
Art.-Nr. 1-39-255026

Cremige Suppe mit aromatisch fruchtigem Tomatengeschmack.

Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn, hefefrei, mit Kräutereinlage
Art.-Nr. 1-39-255028

Feine Bouillon mit kräftigem Huhngeschmack, harmonisch abgerundet durch ihre Kräuter- und Gemüseeinlage. Auch ideal zum Würzen geeignet.

Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR, hefefrei, mit Kräutereinlage
Art.-Nr. 1-39-255016

Klare Gemüsesuppe mit feiner Gemüseeinlage und Petersilie.

Fleischsuppe, klar, hefefrei, ohne Kräutereinlage
Art.-Nr. 1-39-255015

Klare Fleischsuppe mit kräftigem Geschmack, ohne Kräuter und Gemüseeinlage.

Soßen

Geflügelsoße, hefefrei, Royal, Instant
Art.-Nr. 1-39-257016

Dunkle, gebundene Soße mit ausgeprägtem Geflügelcharakter.

Rahmsoße, hefefrei, Instant
Art.-Nr. 1-39-257017

Eine hochwertige, typisch hellbraune, rahmige Soße, die sich äußerst vielseitig einsetzen lässt.

Weiße Soße / Béchamel, hefefrei, Instant
Art.-Nr. 1-39-257006

Fein abgestimmte, leicht cremige, helle Soße mit einem ausgewogenen, neutralen Grundgeschmack und damit vielseitig einsetzbar.

Tomatensoße, hefefrei, Instant
Art.-Nr. 1-39-257007

Fruchtige Tomatensoße mit feinsämiger Konsistenz, die sowohl unverändert als auch in abgewandelter Form auf vielfältige Weise eingesetzt werden kann.

Delikatess-Soße zu Braten, hefefrei, Instant
Art.-Nr. 1-39-257001

Leicht gebundene, würzige, dunkle Soße mit feiner Bratennote.

Würzmittel universal

Würzmittel universal, Küchengold, hefefrei
Art.-Nr. 1-39-259017

Universell einsetzbares Feinwürzmittel – verfeinert und würzt zugleich alle Fleisch-, Geflügel- und Fischspeisen sowie Gemüse-, Kartoffelgerichte, Teigwaren, Suppen, Soßen und pikante Salate.

+ hefefreie Produkte

Vorteile

- komplett hefefrei
- komplett ohne Speisewürze
- voller Geschmack
- entspricht den Verbraucherwünschen

Professionelle Zubereitung in kürzester Zeit

Zubereitung Klare Suppen

1. Das Wasser aufkochen.
2. Die Trockenmischung mit dem Schneebesen einrühren.

Zubereitung Cremesuppen

1. Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren.
2. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.

Zubereitung Soßen

1. Die Trockenmischung in kaltes bis heißes Wasser einrühren.
2. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren 2 Minuten kochen lassen.
   Hinweis: Bei der Zubereitung größerer Mengen mit Rührgerät arbeiten.

Würzmittel universal

Vor dem Kochen oder vor der Zubereitung zugeben, dann erst nachwürzen.

Klar und deutlich: hefefrei und ohne Speisewürze

	Art.-Nr.	EAN-Nr. BE	Artikel	Produkt-eigenschaften	Bestelleinheit Dosierung, Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	Fett	davon GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
NEU	1-39-255026	4006733002676	Tomatencremesuppe, hefefrei		2 x 3 kg FS 80 g/Liter, 38 Liter	1410 kJ/ 333 kcal	3,8 g	2,2 g	65,0 g	34,0 g	5,8 g	12,5 g	19/Lage, 76/Palette
NEU	1-39-255027	4006733002690	Spargelcremesuppe, hefefrei		2 x 3 kg FS 80 g/Liter, 38 Liter	1835 kJ/ 438 kcal	20,0 g	6,2 g	62,0 g	1,4 g	1,1 g	11,2 g	19/Lage, 76/Palette
NEU	1-39-255028	4006733002706	Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn, hefefrei, mit Kräutereinlage		12 kg Eimer 20 g/Liter, 605 Liter	971 kJ/ 230 kcal	4,7 g	1,5 g	41,0 g	25,0 g	4,6 g	44,8 g	8/Lage, 32/Palette
	1-39-255015	4006733001044	Fleischsuppe, klar, hefefrei, ohne Kräutereinlage		12 kg Eimer 20 g/Liter, 605 Liter	1082 kJ/ 256 kcal	4,2 g	0,7 g	50,9 g	28,6 g	2,6 g	35,8 g	8/Lage, 32/Palette
	1-39-255016	4006733001075	Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR, hefefrei, mit Kräutereinlage		12 kg Eimer 20 g/Liter, 605 Liter	942 kJ/ 222 kcal	2,2 g	0,2 g	49,4 g	31,0 g	0,6 g	44,3 g	8/Lage, 32/Palette
NEU	1-39-257016	4006733002713	Geflügelsoße, hefefrei, Royal, Instant		12 kg Eimer 100 g/Liter, 124 Liter	1754 kJ/ 418 kcal	17,0 g	9,1 g	64,0 g	9,4 g	2,5 g	11,3 g	8/Lage, 24/Palette
NEU	1-39-257017	4006733002720	Rahmsoße, hefefrei, Instant	a g	10 kg Eimer 160 g/Liter, 65,5 Liter	1952 kJ/ 467 kcal	25,0 g	16,0 g	46,0 g	17,0 g	12,0 g	8,3 g	4/Lage, 12/Palette
	1-39-257001	4006733001082	Delikatess-Soße zu Braten, hefefrei, Instant		12 kg Eimer 100 g/Liter, 124 Liter	1697 kJ/ 404 kcal	15,6 g	10,0 g	63,1 g	9,6 g	2,1 g	13,0 g	8/Lage, 24/Palette
	1-39-257006	4006733001099	Weiße Soße / Béchamel, hefefrei, Instant	g	12 kg Eimer 120 g/Liter, 104 Liter	2058 kJ/ 492 kcal	27,7 g	17,2 g	54,6 g	11,9 g	5,6 g	6,8 g	8/Lage, 24/Palette
	1-39-257007	4006733001129	Tomatensoße, hefefrei, Instant		12 kg Eimer 160 g/Liter, 80 Liter	1527 kJ/ 361 kcal	3,8 g	2,1 g	73,4 g	26,2 g	4,9 g	6,0 g	8/Lage, 24/Palette
NEU	1-39-259017	4006733002737	Würzmittel universal, Küchengold, hefefrei		12 kg Eimer ca. 15 g je Liter oder kg	820 kJ/ 194 kcal	2,0 g	0,2 g	43,0 g	36,0 g	0,2 g	53,0 g	4/Lage, 16/Palette

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**
Cook & Chill geeignet
regenerierfertig
Leichte Vollkost
Ohne glutenhaltige Zutaten***
Ohne laktosehaltige Zutaten***
Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
Vegan
Passierte Kost
Weiche Kost

Kennzeichnungspflichtige Allergene (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV)):
a enthält glutenhaltiges Getreide
g enthält Milch (einschließlich Laktose)

* gem. § 9 ZZulV
** gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
*** Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.