

Himbeerdressing DRESSY®

(Rezept für 100 Portionen)

Rohstoffe

Angaben pro Portion

Rohstoffbezeichnung Menge Einh. Kosten/Einh Kosten €

1 Himbeer Fruchtsuppe	0,200 KG	14,80	2,96
2 Wasser	3,000 L	0,00	0,00
3 DRESSY® Powder Kräuterdressing	0,500 KG	8,90	4,45
4 Pflanzenöl	1,500 L	0,89	1,33

Gesamtkosten 8,74 €

Kosten pro Port. 0,09 €

Aufschlag 0,00 €

Nettopreis pro Port. 0,09 €

Bruttopreis pro Port. 0,10 €

Vorbereitung

Zubereitung

Fruchtsuppe mit dem Menge Wasser verrühren und kurz ziehen lassen.
DRESSY® Powder Kräuterdressing einrühren.
Öl unterrühren, einige Minuten stehen lassen und nochmals kräftig durchrühren.

Critical Control Point

Rohgewicht 51 g

Brennwerte 539 KJ

129 Kcal

Kohlenhydrate 1,78 g

Fett 13,75 g

Protein ges. 0,00 g

Zusatzstoffe: mit Farbstoff,

Schalenart

Port/Schale 0

Schalengewicht 0,0 KG

Abkühlzeit 0 Min.

Erhitzungszeit 0 Min.

Erhitzungstemp. 0 °C

Erhitzungsart

Garverlust 0,0 %

Port.Gewicht 0,0 g

Fleischeinwg.roh 0,0 g

Fleischeinwg.geg. 0,0 g