



brun saus

multibasis

saus



Egenskaper!

- ✓ Tradisjonell tilberedning
- ✓ Kaldrørt
- ✓ Sous vide
- ✓ Glutenfri
- ✓ Melkefri

TORO Brun Saus, Kaldrørt

Den nye brune sausen multibasis fra Rieber food service er en klassisk og tradisjonell saus med en kraftig og god kjøttsmak. Sausen er også spesielt tilpasset sous vide produksjon.

Sausen er i tillegg glutenfri og melkefri.

Smaksett sausen slik du selv liker den med sennep, rødvin, sopp eller andre av dine favoritt smaker.

fordeler

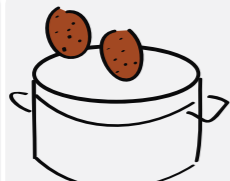
- Økonomi – billigere enn å koke og kjøle ned saus selv
- Ved kaldrøring eller sous vide produksjon elimineres kokesvinn
- Sausen er stabil – sprekker ikke
- Kraftig og god kjøttsmak
- Sausen kan også kokes på tradisjonelt vis i kjele
- Kaldrør den brune sausen og ha den klar til bruk på kjølen



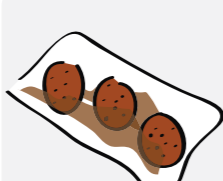
sous vide:



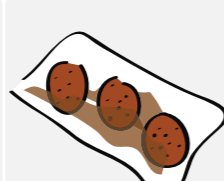
KALDRØR SAUS
I EN BOLLE



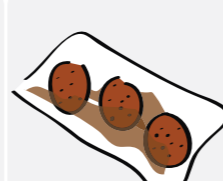
RÅVARER. RÅTT ELLER
VARMEBEHANDLET



VAKUMERES I
FORSEGLET EMBALLASJE



VARMEBEHANDLES
UMIDDELBART



KJØLES NED OG
LAGRES PÅ KJØL



VARMES OPP
FOR SERVERING



Sous vide metoden består i å vakumpakke f.eks. kaldrørt brun saus og ferdiglagde kjøttkaker i en spesialpose. Denne lukkes og varmes opp under kontrollert tid og temperaturbetingelser for så å kjøles raskt ned til minimum 3 °C.

Den ferdige maten kan oppbevares på kjølerom i en lengre periode. For så å varmes opp hos sluttbrukerne rett før servering. Oppvarming før servering kan enten gjøres ved å ta maten ut av emballasjen og varme dette i ovn eller posene kan varmes opp med maten.



TRADISJONELL KJØTTGRYTE

10 porsjoner

Ingredienser:

- 1,8 kg grytekjøtt i terninger 2*2 cm av okse
- 2,0 l TORO Brun Saus, Kaldrørt multibasis
- 0,5 kg gulrotterninger (forvellet)
- 0,5 kg løkterninger (forvellet)
- 0,5 kg sellerirot terninger (forvellet)
- 0,5 kg kålrabiterninger (forvellet)

Potetmos

- 2 l kokende vann
- 6,5 dl kaldt vann
- 700 g TORO Potetmos m/melk
- 100 g smør

Tilberedning; kaldrør brun saus

Brun kjøttet på stekepanne (rått kjøtt kan også brukes). Bland kjøtt og grønnsaker. Ha kjøtt og grønnsaker i en sous vide pose. Hell sausen over. Forsegl posen og varmebehandl kjøttgryten i 2 timer på 90 °C.

Tilberedning; potetmos

Kok opp vannet med smør. Slå av varmen og tilsett det kalde vannet. Tilsett pulveret og la det gjennomfuktes av vannet. La mosen svulle i 1 min. Rør forsiktig sammen til ønsket konsistens.

Bytt ut litt av vannet med melk eller fløte og du får en flott flotesaus.



Potetmos m/melk
Sekk à 5 kg. 29,1 kg ferdig mos
EPD: 638 114



Brun Saus, Kaldrørt
- Multibasis
2 spann à 20 l
EPD: 2 074 052





Kaldrørt
multibasis

Brun Saus, Kaldrørt
- Multibasis
2 spann à 20 l
EPD: 2 074 052



melkefri



glutenfri



INGREDIENSER

Modifisert potetstivelse, aroma (inneholder protein-ekstrakt av soya), potetstivelse, sukker, salt, fargestoff (ammonisert karamell, paprikaekstrakt), løk, rapsolje, gjærekstrakt, tomat, kjøttekstrakt, krydder.



Brun Saus
Spann à 160 l
EPD: 723 569



Brun Saus
6 bokser à 12 l
EPD: 1 710 979



Brun Saus
2 spann à 43 l
EPD: 1 767 680



Brun Middagssaus
Spann à 190 l
EPD: 575 266



melkefri



Brun Middagssaus
2 spann à 32 l
EPD: 1 814 136



melkefri



Brun Middagssaus
6 bokser à 10 l
EPD: 1 814 243



melkefri

