



Kerriesaus

FORUM culinaire

Onze **ADVIEZEN**
Verstandige & Praktische

Haco swiss
CUISINE PRO +

Currysauce
Sauce au curry
Salsa al curry
Curry sauce
Currysaus

Vegetarisch
Vegetarien

Granulat/Pulver
Granules/Poudre

Nettogewicht
Poids net
900 g = 8,1 L

Serviervorschlag
Suggestion de présentation

Zubereitung - Préparation - Preparazione - Directions - Bereidingswijze

1. 50°C

2. 3-5 min

DE Benötigte Masse unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in **warme Milch (50°C)** einrühren.

FR Verser la quantité nécessaire de produit dans du **lait chaud (50°C)** et délayer vivement au fouet.

IT Versare la quantità necessaria del prodotto nel **latte caldo (50°C)**, mescolando energicamente con la frusta da cucina.

EN Blend required amount of product into **warm milk (50°C)** whilst stirring well with a whisk.

NL Los het product met een garde krachtig en al roerend op in **warm melk (50°C)**.

DE Unter gelegentlichem Umrühren 3-5 Minuten leicht kochen lassen.

FR Porter à ébullition et mijoter 3-5 minutes en remuant de temps en temps.

IT Portare ad ebollizione e lasciare cuocere per 3-5 minuti, rimastando di tanto in tanto.

EN Bring to boil and simmer for 3-5 minutes, stirring occasionally.

NL Breng al roerend aan de kook en laat 3-5 minuten sudderen. Roer af en toe.

Für / Pour / Per / Per / Voor	Produkt / Produkt / Product	Milch / Lait / Latte / Milk / Melk
1 L	110 g	1 L
8,1 L	900 g	8,1 L

Nährwerte / Valeurs nutritives / Valori nutritivi / Nutrition information / Voedingswaarden

	Pro / par / per 100 g	
Energiewert / Valeur énergétique / Valore energetico / Energy / Energiewaarde	1580 kJ / 376 kcal	843804
Eiwiss / Protéines / Proteine / Protein / Eiwit	9 g	HACO AG
Kohlenhydrate / Glucides / Carboidrati / Carbohydrates / Koolhydraten	58 g	CH - 3073 Gumligen
Fett / Lipides / Grassi / Fat / Vet	12 g	Schweiz - Suisse
		Switzerland
		www.haco.ch



Wijze raad is halve daad!

Afhankelijk van de gewenste consistentie, raden wij u het volgende aan:

- 1 - een andere dosering^(*) te gebruiken
In plaats van 110 g, raden wij u aan een dosering van ± 90 g/L
- 2 - andere vloeistoffen^(*) te gebruiken
In plaats van 1L volle melk, raden wij u aan een mengsel van:
500 ml volle melk + 250 ml water + 250 ml volle room
Het komt iets duurder uit maar de smaak en de consistentie is werkelijk voller en soepeler!

^(*) Deze zijn aangepast aan onze Belgische eetgewoontes.

Wij raden u aan om eerder deze dosering te gebruiken dan hetgeen vermeld staat op de verpakkingen.



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss