

Koude Basis

HACO swiss

Basis voor
French Dressing Chef



Koude Basis

HACO swiss

Basis voor French Dressing Chef

Basis voor de snelle bereiding van een
smeuïge en delicaat gekruide witte dressing.



KARAKTERISTIEKEN & VOORDELEN

Exclusief !

- ✓
- ✓ Zeer hoog rendement (1 kg = 12,8 L !)
- ✓ Snelle bereiding (3 minuten)
- ✓ Basis dressing met veelvoudige afleidingen
- ✓ Frisse en zachte smaak, of, naar eigen wens, zuurder
- ✓ Licht verteerbaar
- ✓ Zonder toegevoegde glutamaat (E 621)
- ✓ Ecologische en plaatsbesparende verpakking^(*)

^(*) in vergelijking met emmers en plastic flessen

Artikelnummer:	2500
Eenheidsgewicht:	1 kg
Dosering:	90 g / L (water, olie en azijn)
Bereidingstijd:	± 3 min.
Rendement / zakje	12,8 L
Eenheidsprijs ZBTW:	10,80 €
Kostprijs per liter:	0,84 € of 34,-BEF + olie & azijn
Ingrediënten:	Vegetarische
Karton:	6 x 1 kg



Basis voor
French Dressing Chef



— **van kok ... tot kok** —

Bereidingswijze:

90 g product in ong. 100 ml azijn en 550 ml koud water eventjes mixen.
350 ml zonnebloem- of maïsolie toevoegen en gedurende max.3 minuten mixen.

NOTA'S:

- > *De French Dressing kan ook met een elektrische klopper bereid worden; Gedurende 5 minuten en op hoge snelheid opkloppen.*
- > *Voor de bereiding van onze dressings & vinaigrette raden wij zonnebloem- of maïsolie aan; Deze twee specifieke oliën zijn beter bestand tegen lage temperaturen.*

Bewaring & Houdbaarheid:

De bereide saus in de koelkast bewaren.
Bij koeling ten minste 14 dagen houdbaar.

Verhoudingen voor een "volle" French Dressing:

1 L bereide French Dressing HACO mengen met 1 L Mayonaise.

Verhoudingen voor een "light" French Dressing:

100 g product + 1 dl azijn + 5 dl koud water + 2 dl koude groentebouillon HACO + 2 dl olie.

Verrijken: met mayonaise, zure room, verse kaas, yoghurt, gehakte en geblancheerde ui, tomaten of paprika blokjes, een puree van groene kruiden (spinazie, zuring, peterselie, kervel, dragon, citroenmelisse, salie)

Verfijnen: met citroensap, een gearomatiseerde azijn, met enkele druppels witte wijn of sherry.

Parfumeren: met tuinkruiden, look, mosterd, curry, ketchup, pickles, enz.

□



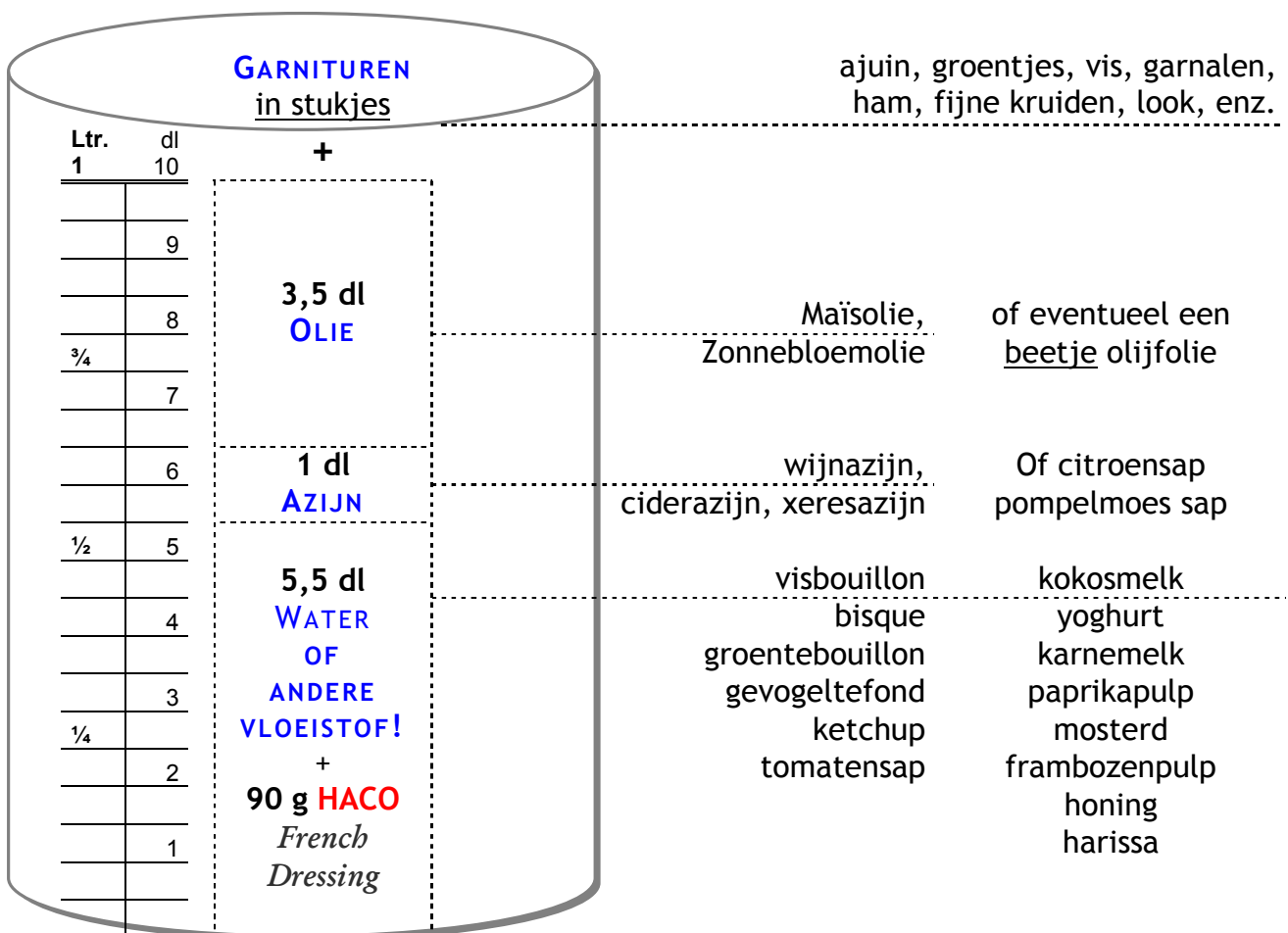
Het concept rond onze French Dressing is snel, eenvoudig en biedt de technische mogelijkheid om buitengewone koude dressing te creëren.

Om die te bereiden heb je koud water, olie, azijn, een beetje HACO-mix nodig ...

De originaliteit begint echt wanneer u het water door een andere vloeistof vervangt !!!

Bvb.: koude -visbouillon/fumet, -bisque, -groentebouillon, -gevogeltefond, -tomatensap, -frambozenpulp, -honing, -kokosmelk, yoghurt, karnemelk, enz.

Zo kunt u in alle zekerheid een kleurrijk palet van smaken ontwerpen!



Wij wensen u veel succes toe.

J.M

