

# Phase Professional Combi - Flüssige Pflanzenözübereitung für die Anwendung im Combidämpfer 10 L




Flüssige Pflanzenfettzubereitung für eine natürliche, gleichmäßige und schnelle Bräunung im Combi-Dämpfer/Heißluftgerät.

- Fein aromatisiert
- salzfrei, keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur, reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Bräunung über natürliche Reaktion von Wirkstoff und Proteinen des Garguts
- Garzeitenverkürzung durch schnellen Bräunungseffekt. Garen im Combi-Dämpfer ist schonend, energiesparend und gewichtsverlustvermeidend (konstante und sichere Bräunungseffekte ohne ständige Aufsicht)
- Vermeidung langer Standzeiten wie sie bei kombinierter Kipper + Combi-Dämpferverwendung auftreten (kombiniert 2 Arbeitsschritte in einem)
- Schneller als herkömmliches Braten in der Kippbratpfanne
- Fettersparnis gegenüber Kippbratpfanne und Bratstraße
- kein Altfettanfall, keine Entsorgungskosten

Artikelnummer: 63610 • Verbrauchereinheit EAN: 8719200063617 • Verpackungseinheit EAN: 8719200063617

---

## Bestellung via Telefon

 +49 800 8 32 46 36

---

## Alle Produktinformationen

## Nährwerte und Allergene



Keine  
glutenhaltigen  
Zutaten lt.  
Rezeptur



Keine  
laktosehaltigen  
Zutaten lt.  
Rezeptur



Ohne  
deklarationspflichtige  
Allergene



Ohne  
Konservierungsstoffe



Ohne MSG lt.  
Rezeptur



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo  
Lacto Vegetabil

## Zutaten

Zutaten: pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps ganz gehärtet), Trinkwasser, Aromen, modifizierte Stärke, Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (Carotin).

## Nährwerte

Name	100g enthalten	100ml enthalten
Energie (Kilojoule)	3036 kJ	2838 kJ
Energie (Kilokalorien)	719 kcal	672 kcal
Fett	79 g	73 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g	9,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	20 g	19 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	48 g	45 g
Kohlenhydrate	1,6 g	1,5 g
davon Zucker	< 0,5 g	< 0,5 g
Eiweiß	0 g	0 g
Salz	< 0,01 g	< 0,01 g

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

## Produktinformationen

### Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Anhaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

### Bezeichnung

Pflanzenözübereitung

### Beschreibung

Flüssige Pflanzenfettzubereitung für eine natürliche, gleichmäßige und schnelle Bräunung im Combi-Dämpfer/Heißluftgerät.

- Fein aromatisiert
- salzfrei, keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur, reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Bräunung über natürliche Reaktion von Wirkstoff und Proteinen des Garguts
- Garzeitenverkürzung durch schnellen Bräunungseffekt. Garen im Combi-Dämpfer ist schonend, energiesparend und gewichtsverlustvermeidend (konstante und sichere Bräunungseffekte ohne ständige Aufsicht)
- Vermeidung langer Standzeiten wie sie bei kombinierter Kipper + Combi-Dämpferverwendung auftreten (kombiniert 2 Arbeitsschritte in einem)

- Schneller als herkömmliches Braten in der Kippbratpfanne
- Fettersparnis gegenüber Kippbratpfanne und Bratstraße
- kein Altfettanfall, keine Entsorgungskosten

## Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Enthält Farbstoffe
- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil

Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

## Produktinweise

### Zubereitung

Produktinformationen:

- Vor dem Garen auf paniertes/unpaniertes Fleisch, Fisch, Geflügel oder Kartoffeln aufbringen
- Ideale Bräunung im Combi-Dämpfer/Heißluftgerät und Backofen
- Zeit-, energie- und arbeitssparend
- Deutlich reduzierter Gewichtsverlust im Endprodukt
- Rein pflanzlich

Vor Gebrauch schütteln

### Lagerhinweis

Optimale Lagerung bei Raumtemperatur Max. 20°C

### Tipps

- Vor dem Garen auf paniertes/unpaniertes Fleisch, Fisch, Geflügel oder Kartoffeln aufbringen
- Ideale Bräunung im Combi-Dämpfer/Heißluftgerät und Backofen
- Zeit-, energie- und arbeitssparend
- Deutlich reduzierter Gewichtsverlust im Endprodukt
- Rein pflanzlich

Vor Gebrauch schütteln

## Gebinde- und Logistikinformationen

Artikelnummer: 63610

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8719200063617	8719200063617	8719200063860
Maße L/H/B in mm	255 x 257 x 255	255 x 257 x 255	1200 x 1178 x 800
Volumen in M3	0.016712	0.016712	1.131
Gewicht (brutto) in kg	9.782	9.782	611.92
Gewicht (netto) in kg	9.348	9.348	560.88

More information on the icons for food labeling can be found [here](#) .  
[Back to "Product overview"](#)

© 2020 Unilever Deutschland GmbH - Alle Rechte vorbehalten.