



CREMET KRYDDERURTE-KARTOFFELMOS

Opskrifts nummer: 91-0257

Indhold

- 2,500 kg Kogende vand
- 0,500 kg Kartoffelmospulver (M0922540)
- 0,225 kg Dekora Marilet Olymp Brilliant (G86550)
- 3,225 Kg

Fremstilling

- Kartoffelmos FB piskes ud i den afvejede mængde kogende vand.
- Mosen blandes derefter med Dekora Marilet Olymp Brilliant.
- Mosen kan sælges selvstændigt eller f.eks. sprøjtes op på rösti med sprøjtepose og takket tulle.

Tilberedning

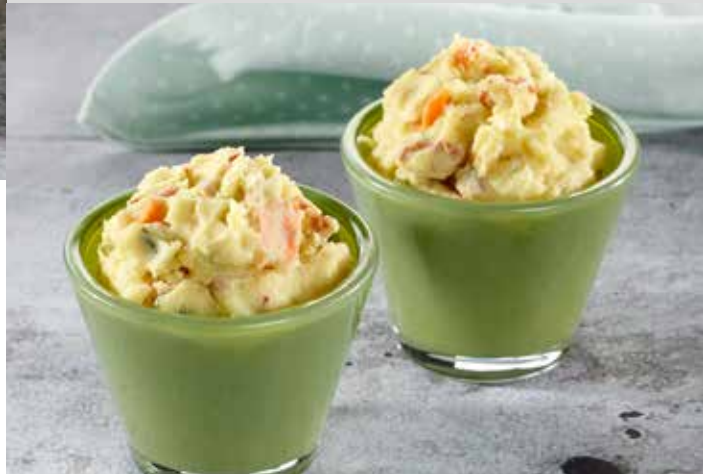
- Kan varmes i ovn eller mikrobølgeovn.

Ingredienser

Vand, kartoffelpulver, marinade (rapsolie (delvis hærdet), SKUMMETMÆLKSPULVER, salt, krydderier (hvidløg 4%, gurkemeje, persille, løg), hydrolyseret vegetabilsk protein, smøraroma), SØDMÆLKSPULVER, FLØDEPULVER, salt, emulgator (E 471), stabilisator (E 450), SULFIT (E 223), antioxidant (E 300, E 304), krydderier (gurkemeje, peber), smøraroma.

Ensartet resultat - hver gang

Moguntias kartoffelmos er en komplet blanding, som er nem og hurtig at anvende. Anvend blandingen som den er eller twist den ved hjælp af få ingredienser.



URTEKARTOFFELMOS

Opskrifts nummer: 91-0258

Indhold

- 2,500 kg Kogende vand
- 0,500 kg Kartoffelmospulver (M0922540)
- 0,100 kg Dekora Julieschka (I51490)
- 3,100 Kg

Fremstilling

- Kartoffelmos FB piskes ud i den afvejede mængde kogende vand.
- Mosen blandes derefter med Dekora Julieschka.
- Mosen kan sælges selvstændigt eller f.eks. sprøjtes op på rösti med sprøjtepose og takket tulle.

Tilberedning

- Kan varmes i ovn eller mikrobølgeovn.

Ingredienser

Vand, kartoffelmospulver, SØDMÆLKSPULVER, FLØDEPULVER, grøntsager (løg, tomat, karotter, paprika), salt, emulgator (E 471), stabilisator (E 450), SULFIT (E 223), antioxidant (E 300, E 304), krydderier (gurkemeje, peber), smøraroma.



PRODUKTFOKUS

Kartoffelmos



BACONKARTOFFELMOS

Opskrifts nummer: 91-0259

Indhold

2,500 kg Kogende vand
0,500 kg Kartoffelmospulver (M0922540)
0,300 kg Bacon i tern, stegt
3,300 Kg

Fremstilling

- Kartoffelmos FB piskes ud i den afvejede mængde kogende vand.
- Mosen blandes derefter med stegt bacon i tern.

Tilberedning

- Kan varmes i ovn eller mikrobølgeovn.

Ingredienser

Vand, kartoffelmospulver, bacon 10% (stegt), SØDMÆLKSPULVER, FLØDEPULVER, salt, emulgator (E 471), stabilisator (E 450), SULFIT (E 223), anti-oxidanter (E 300, E 304), krydderier (gurkemeje, peber), smøraroma.

Mild og rund grundsmag.

Kan tilsættes marinade, krydderi- eller grøntsagsblanding for tilpasning til alle måltider.



KARTOFFELTOP MED PUSSTA

Opskrifts nummer: 91-0117

Indhold

2,500 kg Kogende vand
0,500 kg Kartoffelmospulver (M0922540)
0,030 kg Dekora Pussta (I51430) (I51430)
3,030 Kg

Fremstilling

- Kartoffelmos FB piskes ud i den afvejede mængde kogende vand.
- Mosen blandes derefter med Dekora Pussta.
- Mosen kan sælges selvstændigt eller f.eks. sprøjtes op på rösti med sprøjtepose og takket tulle.

Tilberedning

- Bages i en forvarmet ovn ved 200°C i ca. 20 min.
- Er ligeledes velegnet til kuglegrill.

Ingredienser

Vand, kartoffelmospulver, SØDMÆLKSPULVER, FLØDEPULVER, salt, krydderier (paprika, gurkemeje, peber, løg, persille), SELLERI, emulgator (E 471), stabilisator (E 450), SULFIT (E 223), anti-oxidanter (E 300, E 304), smøraroma.