

deLuxe

deLuxe



1,25l Sauce  
sehr kräftig, oder  
2l Suppe

5l Sauce  
sehr kräftig, oder  
8l Suppe

1/4 Dose

# KLARE GEMÜSE SUPPE

konzentriert 1:10, gold/gelb ohne Einlage

1/1 Dose

**Die perfekte Art - schnell & einfach -**

**besonders hochwertige Suppen und Saucen zu bereiten**

**Genialer und edler als Trockenprodukte**

Sicher vor Anbrennen, auch geöffnet haltbar, koch- und warmhaltestabil sowie gefrierstabil.  
Absolut gelingsicher und in konstanter Premiumqualität

deLuxe

deLuxe

1/1 Klare GemüseSuppe, für 8 L Suppe oder 5 L Sauce "rein vegetarisch"

Art.-Nr. 152

Analog 1/4 Dose für 2 L Suppe oder 1,25 L Sauce, Art.-Nr. 155

Diätetisch: glutenfrei, eifrei, hefefrei, milcheiweißfrei, lactosefrei, vegetabil.

Klare GemüseSuppe als Suppen-Basis 1:10

- I.** als feine Suppe (auch rein vegetarisch) mit Einlagen, wie Pilzen, Reis, Nudeln, edlen Gemüsen, Kartoffeln usw.. Garten- und Suppenkräuter sollten möglichst kurz vor dem Servieren frisch zugegeben werden
- II.** als Krönung mit klassischen Einlagen, wie:
  - HESCO Markklößchen, bestehend im Aussehen, Art.-Nr. 243 - 100 Klößchen pro 1/1 Dose
  - HESCO Eierstich, gewürfelt, Küchenmeister Art, Art.-Nr. 241 - 500 g pro 1/1 Dose
  - HESCO Fleischbrät-Klößchen, feine Gastro Qualität, Art.-Nr. 229 - 140 Klößchen pro 1/1 Dose

Klare GemüseSuppe als Saucen-Fond 1:6 für Premiumsaucen

- I.** für alle Gemüse-Saucen (auch rein vegetarisch) mit Einlagen, wie Pilzen, frischgedünsteten Kräutern, feinen Gemüsen, usw. empfehlenswert,
- II.** auch für Saucen zu Fischgerichten, unter Verwendung von frischer Zitrone, Estragon, usw.

Klare GemüseSuppe als flüssiges Würzmittel

- I.** als raffinierte Würze für Salate, feine Gemüse- und Fleischspeisen oder Eintöpfe
- II.** beste Basis für den "à-la-minute Bereich" zur Verbesserung Ihrer Grundsaucen

mit  
Sonnen  
Blumen  
Öl

Art.-Nr. 155

Klare GemüseSuppe  
1/4 Dose für 2 L Suppe  
oder 1,25 L Sauce

Art.-Nr. 152

Klare GemüseSuppe  
1/1 Dose für 8 L Suppe  
oder 5 L Sauce

rein vegetarisch

Diätetisch: glutenfrei, eifrei,  
hefefrei, milcheiweißfrei,  
lactosefrei, vegetabil.

**Das Ergebnis ist mit Sicherheit erstklassig!**

HESCO Foodservice steht für  
innovative Erfolgsprodukte.



mit  
Sonnen  
Blumen  
Öl

# Genial und edler als Trockenprodukte

I.	Klare GemüseSuppe	1:10	=	Saucenfond	1:6	(Fond végétal, clair)
II.	Klare HühnerSuppe	1:10	=	Saucenfond	1:6	(Fond de volaille, blanc)
III.	RindFleischSuppe	1:10	=	Saucenfond	1:6	(Fond de boeuf, brun)
IV.	Fisch-Suppen-Fond	1:5	=	Saucenfond	1:3	(Fond de poisson, clair)
V.	Wild-Kraft-Fond	1:5	=	Saucenfond	1:3	(Fond de gibier, brun)
VI.	Kalbs-Kraft-Fond	1:5	=	Saucenfond	1:3	(Fond de veau, blanc)

## II. 1/1 Klare HühnerSuppe, für 8 L Suppe oder 5 L Sauce

Art.-Nr. 004

Analog 1/4 Dose für 2 L Suppe oder 1,25 L Sauce, Art.-Nr. 008

Eine gute Basis für **alle hellen Gerichte**, wie Ragouts, Frikassees und helle Saucen, wie Samsauce, Rahmsauce, Cremesauce, usw.



zu verwenden  
als Suppe, Sauce  
und Würzmittel

## III. 1/1 Klare RindFleischSuppe, für 8 L Suppe oder 5 L Sauce

Art.-Nr. 025

Analog 1/4 Dose für 2 L Suppe oder 1,25 L Sauce, Art.-Nr. 026

Ihre Basis für **alle dunklen Gourmets-Gerichte** wie Gulasch, Rouladen sowie für **alle dunklen Premium-Saucen**, wie besonders hochwertige Jäger- oder Zigeunersauce, Burgunder- und Madeirasauce, Kraftsauce oder zur Herstellung einer Consommé double, etc.



zu verwenden  
als Suppe, Sauce  
und Würzmittel

## IV. 1/1 Fisch-Suppen-Fond, für 4 L Suppe oder 2,5 L Sauce

Art.-Nr. 207

Analog 1/4 Dose für 1 L Suppe oder 0,5 L Sauce, Art.-Nr. 203

Als feine Suppe, mit oder ohne Fischeinlage. Garten- und Suppenkräuter, wie Dill, Rosmarin, Estragon, Schnittlauch oder Petersilie möglichst kurz vor dem Servieren frisch zugeben.



zu verwenden  
als Suppe, Sauce  
und Würzmittel

## V. 1/1 Wild-Kraft-Fond, für 4 L Suppe oder 2,5 L Sauce

Art.-Nr. 210

Analog 1/4 Dose für 1 L Suppe oder 0,5 L Sauce, Art.-Nr. 209

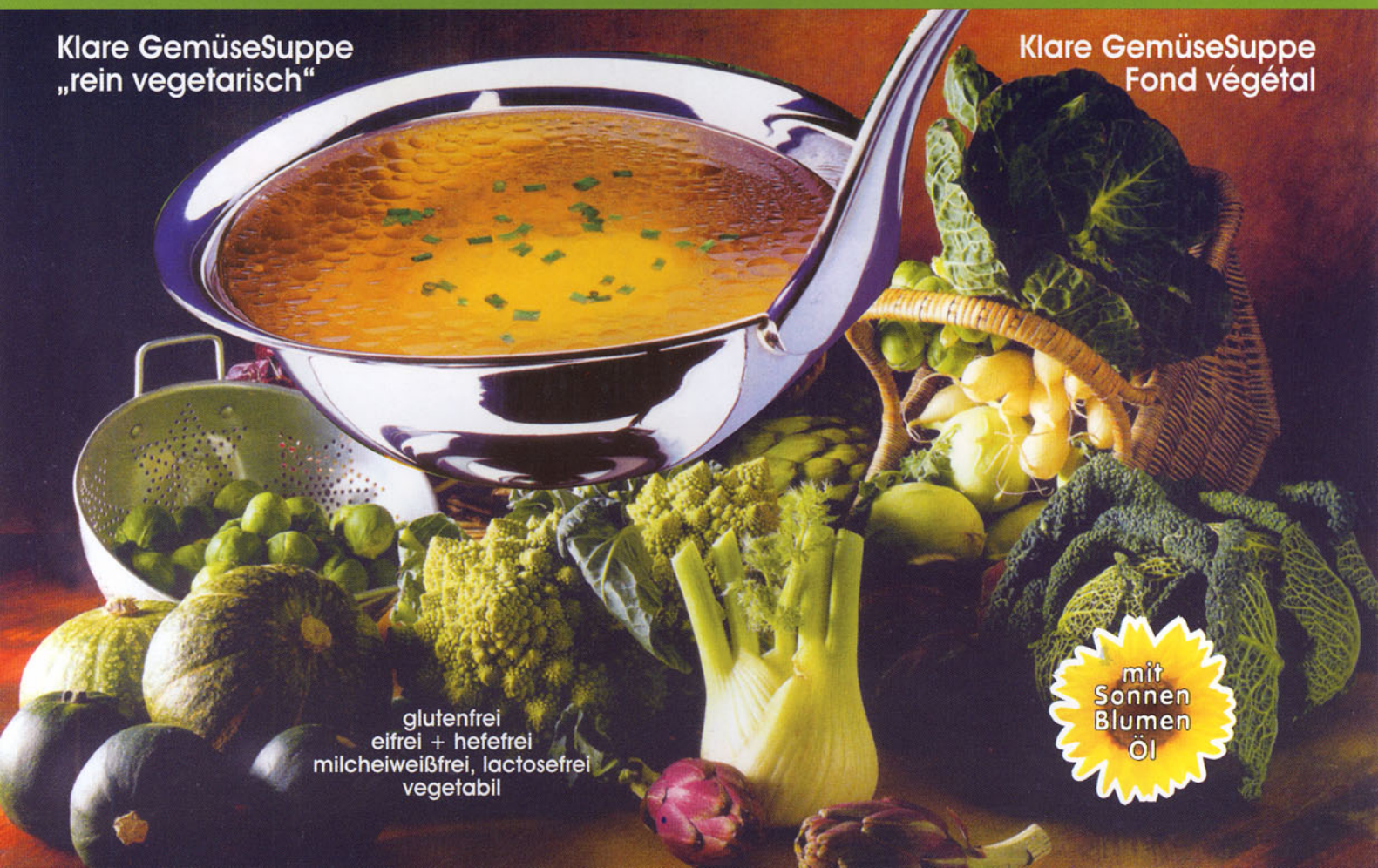
Macht das Anrichten aller hochwertigen Wildspezialitäten leicht, z.B. für Wildcreme „Hubertus“, Wildconsommé „Fontainebleau“ oder spezielle Saucen zu Wildschwein- oder Hasenbraten, bzw. als feine Basis für kurzgebratene Wildgerichte, wie Rehmedaillons oder Hirschsteak.



zu verwenden  
als Suppe, Sauce  
und Würzmittel

Klare GemüseSuppe  
„rein vegetarisch“

Klare GemüseSuppe  
Fond végétal



glutenfrei  
eifrei + hefefrei  
milcheiweißfrei, lactosefrei  
vegetabil

mit  
Sonnen  
Blumen  
Öl