



# HOFMEISTER SAHNE KÄSECREME FÜR GASTRONOMIE UND GROSSVERBRAUCHER:



Schmelzkäsezubereitung der Doppelrahmstufe –  
das Multitalent für alle Fälle und jeden Bedarf.  
Aus hochwertigem Käse, mit Butter verfeinert,  
im wiederverschließbaren 3,5-kg-Becher.

**EXZELLENT FÜR DIE ZUBEREITUNG UND DAS VERFEINERN  
VON SUPPEN, SOSSEN UND GRATINS.**

# HOFMEISTER SAHNE KÄSECREME: PROFITABEL KALKULIERT, RAFFINIERT SERVIERT!



## VEGETARISCHE-KÄSE-LAUCH-SUPPE MIT HOFMEISTER SAHNE KÄSECREME

**Zutaten: 10 Portionen**

**Portionsgröße 0,350 g**

**0,900 kg Porree (Lauch)**

**3 EL Öl**

**0,2 l Schlagsahne**

**2,0 l Gemüsebrühe**

**Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss**

**0,400 kg Hofmeister Sahne Käsecreme**

### Zubereitung

Porree putzen, in Ringe schneiden und waschen. Öl in einem Top erhitzen.

Porree im Bratfett ca. 2 Minuten anschwitzen.

Mit Brühe ablöschen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Hofmeister Sahne Käsecreme & Sahne einrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse-Lauch-Suppe in Schalen servieren.

Dazu schmecken Scheiben von frischem Baguette.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.



## KÄSESOßE

**Zutaten: 10 Portionen**

**Portionsgröße 90 - 100g**

**0,020 kg Butter**

**0,030 kg Mehl (Type 405)**

**0,150 L Milch**

**0,600 L Gemüsebrühe**

**Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss**

**0,200 kg Hofmeister Sahne Käsecreme**

### Zubereitung

Eine helle Roux Herstellen: Butter schmelzen, Mehl hinzugeben hellblond anschwitzen & mit **kalter Milch** glatrühren.

Danach mit heißer Gemüse-Brühe auffüllen, mit Pfeffer, Salz & Muskatnuss würzen.

Hofmeister Sahnekäse Creme hinzugeben.

Unter ständigem Rühren 20 Minuten auf kleiner Flamme auskochen lassen.

Eventuell mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Thymian, Oregano, Gartenkresse...) verfeinern.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

Sahne Käsecreme		Fett i. Tr. % (Käse)	Fett absolut % (Käse)	Netto- Gewicht (Verbrau- cher- einheit)	Brutto- Gewicht (Bestell- einheit)	Inhalt Bestell- einheit	Palettenmaße			Kartonmaße L x B x H in cm	Rest- laufzeit	Vege- tarisch	Gluten- frei
Art.Nr.: Dose	Art.Nr.: Karton						Anzahl Lagen/ Palette	Anzahl Kartons/ Palette	Paletten- höhe (inkl. 15 cm Palette)				
500 22	500 27	60	30	3500g	7414g	2 Stück	7	77	124,9	32,4 x 24,3 x 15,7	60 Tage	✓	✓



KÄSEREI CHAMPIGNON

Hofmeister GmbH & Co. KG • Kemptener Straße 17-24 • D-87493 Lauben / Allgäu

Telefon: +49 / 83 74 / 92-0 • Telefax: +49 / 83 74 / 92-169 • info@champignon.de • www.champignon.de