



DIP SAUCENVARIANTEN

Ausgangsmaterial Curry Dip

1.000 kg	Paco Dipcombi Curry	Art.-Nr. 12729
1.000 kg	Kochendes Wasser	
1.000 kg	Apfelmus	
0.200 kg	Obstessig	
0.030 kg	Pacovario fin als Geschmacksvariante	Art.-Nr. 8108
3.230 kg	Fertiger Curry Dip	

Ausgangsmaterial Mango Dip

1.000 kg	Paco Dipcombi Tomatencurry	Art.-Nr. 12619
1.000 kg	Kochendes Wasser	
1.000 kg	Mango Püree	
0.300 kg	Tomatenpüree	
0.100 kg	Balsamico Blance	
0.010 kg	Chilipulver	Art.-Nr. 6008
3.410 kg	Fertiger Mango Dip	

Ausgangsmaterial Whisky Dip

1.000 kg	Paco Dipcombi BBQ	Art.-Nr. 12551
0.200 kg	Whisky nach Geschmack	
0.900 kg	Kochendes Wasser	
0.200 kg	Apfelmus	
0.020 kg	Vier-Pfeffer Mischung	Art.-Nr. 1970
2.320 kg	Fertiger Whisky Dip	

Arbeitsanleitung

1. Die jeweiligen Zutaten kräftig miteinander mischen bis alles gut gequollen ist.
2. Danach rasch in Flaschen oder Becher abfüllen und gut abkühlen lassen.
3. Mit der Deklaration etikettieren und in den Verkauf bringen.