Hotel & Gastro formation

Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
www.gastroformation.ch

Tel. 071 272 66 33
Fax. 071 272 66 30
info@gastroformation.ch

Warenkorb für das QV Küchenangestellte/r EBA 2024

Menge	*Einhei*	Molkereiprodukte
	kg	Butter, Kochbutter
	kg	Blanc Battu
	kg	Joghurt, nature
	Tube	Kondensmilch
	kg	Quark
	kg	Ricotta
	kg	Saurer Halbrahm
	Liter	Vollmilch
	Liter	Vollrahm 35%
		Eier und Eierprodukte
	Stück	Eier, frisch 50+
	Liter	Eigelb, pasteurisiert
	Liter	Eiweiss, pasteurisiert
	Liter	Vollei, pasteurisiert
		Frische Kräuter und Gewürze
	Bund	Minze
	Stück	Vanilleschote
	Bund	Zitronenmelisse
		Frisches Obst
	kg	Apfel, Jonagold
	kg	Apfel, grün (sauer)
	kg	Apfel, rot (süss)
	kg	Bananen, reife
	kg	Beeren nach Angebot
	kg	Birne
	kg	Erdbeeren
	Stück	Limes
	Stück	Mango
	kg	Passionsfrucht
	Stück	Zitrone
		Tiefgekühltes Obst
	kg	Aprikosen
	kg	Heidelbeeren
	kg	Himbeeren
		Hartschalenobst / Kerne
	kg	Haselnüsse, ganz
	kg	Haselnüsse, gemahlen
	kg	Kokosnuss, geraspelt
	kg	Mandeln, gehobelt
	kg	Mandeln, ganz
	kg	Mandeln, gemahlen
	kg	Pinienkerne
	kg	Pistazienkerne
	kg	Sesamsamen, schwarz

Menge	*Einheit*	Konditoreiartikel
	kg	Aprikosenmarmelade
	kg	Couverture, dunkel, Vanille
	kg	Couverture, Milch
	kg	Couverture, weiss
	kg	Honig
	g	Kaffeebohnen
	kg	Kakaopulver
	kg	Puderzucker
	kg	Zucker, brauner
	kg	Zucker, Kristall
		Mehle und Stärke
	kg	Kartoffelstärke
	kg	Maisstärke (Maizena)
	kg	Reismehl
	kg	Weissmehl
		Weine und Spirituosen
	kg	Cognac
	kg	Grand Marnier
	kg	Portwein
	kg	Rum
	kg	Wein, rot
	kg	Wein, weiss
	kg	Whisky
		Hilfsmittel und Zutaten
	kg	Agar-Agar
	g	Backpulver
	g	Blattgelatine
	kg	Filo Teig
	g	Grüner Tee (Matcha Pulver)
	kg	Glucose
	g	Xanthan
	kg	Isomalt Zucker
		Würzmittel / Sauen
	Liter	Balsamico-Sirup zur Verzierung
	Liter	Essig, Balsamico dunkel
	Liter	Essig, Balsamico hell