

Salatdressing "Kapuziner"

Art.Nr.	1025538
Versandeinheit	1 Eimer à 5 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer

Ergiebigkeit je VE	40 l
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.360 kJ / 321 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	67 g
davon Zucker	32 g
Eiweiß	1,8 g
Salz	13,8 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **Milch einschl. Laktose.**

Kostformgebung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input checked="" type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Lactosefrei
<input type="checkbox"/> Natriumarm	<input checked="" type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input checked="" type="checkbox"/> Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Maltodextrin, Zucker, Meersalz, Säureregulator (Natriumdiacetat), Säuerungsmittel (Citronensäure), **Vollmilch**, Rapsöl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Kräuter 1,3 % (Dill, Kerbel, Petersilie), färbendes Lebensmittel (Spinat), Kurkuma.

Zubereitungsanleitung

100 g Pulver mit dem Schneebesen in 0,5 l kaltes Wasser einrühren. 0,25 l Öl kräftig unterrühren und einige Minuten ziehen lassen. Den Salat gut abtropfen lassen und kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermischen.