

Salatdressing "Balsamico-Kräuter"

Art.Nr. **1025541**
 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 1.344 kJ / 317 kcal
 Fett 2,2 g
 davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g
 Kohlenhydrate 67 g
 davon Zucker 29 g
 Eiweiß 1,0 g
 Salz 13,8 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
 nach §5 LMZDV

kennzeichnungspflichtige Allergene **Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**



Kostformgebung

- Angepasste Vollkost
- Hochkalorisch
- Glutenfrei
- Lactosefrei
- Natriumarm
- Hefefrei
- Vegan
- Palmölfrei
- Ovo-lacto-vegetabil
- Dysphagie

Zutaten

Maltodextrin, Zucker, Meersalz, Fruktose, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Säureregulator (Natriumdiacetat), Säuerungsmittel (Citronensäure), Balsamicoessig 3 % (Maltodextrin, Weinessig, Traubenmost), Kräuter 2,9 % (Petersilie, Oregano, Thymian), Zwiebeln, Rapsöl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Aroma, Knoblauch, Rotweineextrakt, färbendes Lebensmittel (Rote Beete).

Zubereitungsanleitung

100 g Pulvermischung mit dem Schneebesen in 0,5 l Wasser einrühren. 0,25 l Öl kräftig unterrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen. Das Dressing erneut kräftig umrühren, den Salat gut abtropfen lassen und beides kurz vor dem Servieren vermischen.