

Braune Grundsoße Demi Glace

Art.Nr.	1029204
Versandeinheit	1 Eimer à 10 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	824
Ergiebigkeit je VE	103 l
MHD	19 Monate



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	128 kJ / 30 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	5,6 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	1,3 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen).**



Kostformeinigung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Stärke, **Weizenmehl**, Maltodextrin, Speisesalz, Würze, Palmfett teilweise gehärtet, Zucker, Zwiebeln, Tomaten, Gewürz, Karamellzucker, Aroma, Knoblauch.

Zubereitungsanleitung

100 g Pulver in 1 Liter lauwarmes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und 2 Minuten leicht kochen lassen.