

Produktinformation

Weißer Soße, natriumarm

Art.Nr.	1029211
Versandeinheit	1 Eimer à 12 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	792
Ergiebigkeit je VE	99 l
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	175 kJ / 42 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	6,1 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,26 g











Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

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

Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Reismehl, Glukosesirup, Würze, Kochsalzersatz (Kaliumchlorid), Trennmittel (Siliciumdioxid), Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Kurkuma.

Zubereitungsanleitung

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