

Produktinformation

Oxboillon

| | |
|--------------------|-----------------|
| Art.Nr. | 1030014 |
| Versandeinheit | 1 Eimer à 15 kg |
| Gebindeeinheit | Eimer |
| Einzeleinheit | Eimer |
| Portionen je VE | 3.410 |
| Ergiebigkeit je VE | 682 l |
| MHD | 21 Monate |



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Brennwert | 45 kJ / 11 kcal |
| Fett | < 0,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | < 0,1 g |
| Kohlenhydrate | 0,8 g |
| davon Zucker | < 0,5 g |
| Eiweiß | < 0,5 g |
| Salz | 1,1 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

Speisesalz, Zucker, Maltodextrin, Stärke, Hefeextrakt, Aromen, Rindfleischextrakt 2,2%, Palmfett, Karamellzucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Kurkuma, Sonnenblumenöl.

Zubereitungsanleitung

22 g Pulver in 1 Liter kochendes Wasser einstreuen, umrühren und aufkochen lassen.