

## Produktinformation

### Basis für Sauerbraten

Art.Nr.	<b>1031063</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 10 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	656
Ergiebigkeit je VE	82 l
MHD	487 Tage



#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.729 kJ / 413 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,7 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	16 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	9,9 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene

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



#### Kostformeinigung

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

#### Zutaten

Maltodextrin, Palmfett, modifizierte Stärke, Zucker, Hefeextrakt, Reismehl, Salz, Tomaten, Zwiebeln, Würze, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumacetat), Karamell, Aroma, Gewürze, Glukosesirup.

#### Zubereitungsanleitung

130 g Soßenpulver mit einem Schneebesen in 1 Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren. Ca. 1 kg Fleisch dazugeben, weich garen lassen und nach Belieben mit Wasser aufgießen.