

## Produktinformation

### Basis für Gulasch

Art.Nr.	<b>1031065</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 12 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	672
Ergiebigkeit je VE	168 l
MHD	20 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.663 kJ / 399 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	14 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	12,2 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
-  Glutenfrei
-  Natriumarm
-  Vegan
-  Ovo-lacto-vegetabil



-  Hochkalorisch
-  Lactosefrei
-  Hefefrei
-  Palmölfrei
-  Dysphagie

#### Zutaten

Zwiebeln, Palmfett, Maltodextrin, Meersalz, Paprika, modifizierte Stärke, Reismehl, Tomaten, Hefeextrakt, Würze, Speisesalz, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Zucker, Knoblauch, Gewürze.

#### Zubereitungsanleitung

140 g Basis für Gulasch in 1 Liter lauwarmes Wasser einstreuen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. 1 kg Fleisch begeben und dünsten lassen. Gelegentlich umrühren. Gulasch auf die gewünschte Konsistenz bringen.