

Produktinformation

Basis für Sauce Bolognese

Art.Nr.	1031066
Versandeinheit	1 Eimer à 12 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	848
Ergiebigkeit je VE	106 l
MHD	548 Tage



Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.899 kJ / 453 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	29 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	8,7 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

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



Kostformgebung

<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

Tomatenpulver 29 %, Palmfett, Zucker, Maltodextrin, Zwiebel, Salz, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Karamellzucker, Kräuter, Knoblauch, Aroma.

Zubereitungsanleitung

1 kg Hackfleisch in Öl anbraten. 1 Liter Wasser zugeben, 240 g Basis für Sauce Bolognese einstreuen, verrühren und aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten leicht kochen lassen.