

## Produktinformation

### Zigeunersoße

Art.Nr.	<b>1031074</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 6 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	376
Ergiebigkeit je VE	47 l
MHD	18 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	205 kJ / 49 kcal
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	6,0 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	1,5 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.**



#### Kostformeinigung

<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

Gemüse 30% (Tomaten, Paprika, Zwiebeln), modifizierte Stärke, Palmfett teilweise gehärtet, Zucker, Meersalz, Paprikagewürz, Würze, Aroma, Karamellzucker, färbendes Lebensmittel (Paprikaextrakt), Raucharoma.

#### Zubereitungsanleitung

140 g Soßenpulver mit einem Schneebesen in 1 Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren und unter Rühren 4 Minuten leicht köcheln lassen.