

## Produktinformation

### Rahmsoße

Art.Nr.	<b>1031076</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 10 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	608
Ergiebigkeit je VE	76 l
MHD	548 Tage



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	289 kJ / 69 kcal
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	5,8 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	1,3 g
Salz	1,4 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **Milch einschl. Laktose.**



#### Kostformreinigung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input checked="" type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Palmöl, **Sahnepulver** 20%, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Salz, Würze, **Milchzucker**, Champignonextrakt, **Milcheiweiß**, Aroma, Karamell, Zwiebeln, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Stabilisator (Diphosphat).

#### Zubereitungsanleitung

140 g Soßenpulver mit einem Schneebesen in 1 Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren, aufkochen und unter Rühren 2-3 Minuten leicht kochen lassen. Bei größeren Mengen Rührgerät verwenden.