

## Produktinformation

### Rinderbratensaft

Art.Nr.	<b>1031103</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 12,5 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	1.048
Ergiebigkeit je VE	131 l
MHD	18 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	146 kJ / 35 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	5,6 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	1,3 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

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input checked="" type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input checked="" 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

Maltodextrin, Stärke, Palmfett, Meersalz, Würze, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Tomaten, Rindfleischextrakt 1,6%, Aroma, Emulgator (Lecithin), Paprika, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel (Citronensäure).

#### Zubereitungsanleitung

100 g Soßenpulver mit einem Schneebesen in 1 Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren, aufkochen und unter Rühren 2 Minuten köcheln lassen.