

Delikatess Bratensoße

Art.Nr.	1031129
Versandeinheit	1 Eimer à 12 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	864
Ergiebigkeit je VE	108 l
MHD	19 Monate



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	154 kJ / 37 kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	6,6 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	1,4 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

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 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, modifizierte Stärke, Palmfett, Zucker, Zwiebeln, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Meersalz, Aromen, Würze, Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Tomaten, färbendes Lebensmittel (Paprikaextrakt), Säuerungsmittel (Citronensäure), Sonnenblumenöl.

Zubereitungsanleitung

120 g Soßenpulver mit einem Schneebesen in 1 Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren oder direkt ins heiße Bratgut einstreuen und nach Belieben angießen. Unter Rühren 2 Minuten leicht kochen lassen.