

Produktinformation

Bratenjus

Art.Nr.	1031131
Versandeinheit	1 Eimer à 12 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	1.032
Ergiebigkeit je VE	129 l
MHD	19 Monate



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	135 kJ / 32 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	5,1 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	1,5 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

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 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, Maisstärke, Meersalz, Palmfett, Zucker, Speisesalz, Aroma, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Rindfleischextrakt 3%, Zwiebeln, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Sonnenblumenöl.

Zubereitungsanleitung

100 g Soßenpulver in 1 Liter heißes Wasser einstreuen und unter Rühren 2 Minuten langsam köcheln lassen.