

## Soße zu Wild

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Art.Nr.            | <b>1031140</b>           |
| Versandeinheit     | 1 Faltschachtel à 2,5 kg |
| Gebindeeinheit     | Faltschachtel            |
| Einzeleinheit      | Faltschachtel            |
| Portionen je VE    | 144                      |
| Ergiebigkeit je VE | 18 l                     |
| MHD                | 548 Tage                 |



### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 261 kJ / 62 kcal |
| Fett                        | 2,1 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,4 g            |
| Kohlenhydrate               | 10 g             |
| davon Zucker                | 1,7 g            |
| Eiweiß                      | < 0,5 g          |
| Salz                        | 1,3 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.**



### Kostformeinungung

|                          |                     |                          |               |
|--------------------------|---------------------|--------------------------|---------------|
| <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

Maltodextrin, modifizierte Stärke, Palmfett, Meersalz, Tomatenpulver, Karamell, Hefeextrakt, natürliches Weinaroma, Würze, Zwiebelpulver, Reismehl, Salz, Gewürze, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure).

### Zubereitungsanleitung

Mit einem Schneebesen 150 g Soßenpulver in 1 Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren, aufkochen und unter öfterem Umrühren 2 Minuten köcheln lassen.