

Produktinformation

Soße zu Rinderbraten

Art.Nr.	1031147
Versandeinheit	1 Eimer à 12 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	1.008
Ergiebigkeit je VE	126 l
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	173 kJ / 41 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	5,3 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	0,8 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.



Kostformeinigung

 Angepasste Vollkost	 Hochkalorisch
 Glutenfrei	 Lactosefrei
 Natriumarm	 Hefefrei
 Vegan	 Palmölfrei
 Ovo-lacto-vegetabil	 Dysphagie

Zutaten

Modifizierte Stärke, Palmfett, Maltodextrin, Hefeextrakt, Aroma, Meersalz, Tomatenpulver, Würze, Zwiebeln, Zucker, Paprika, Karamell, Salz, Glukosesirup, Gewürze.

Zubereitungsanleitung

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