

## Produktinformation

### Braune Grundsoße

Art.Nr.	<b>1031161</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 12 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	1.024
Ergiebigkeit je VE	128 l
MHD	15 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	151 kJ / 36 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	4,8 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	< 0,5 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.**



#### Kostformgebung

<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

Modifizierte Stärke, Maltodextrin, Palmfett teilweise gehärtet, gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Palmfett), Tomaten, Meersalz, Reismehl, Zwiebeln, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Hefeextrakt, natürliches Aroma, Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürz.

#### Zubereitungsanleitung

Die erforderliche Menge Grundsoßenpulver in heißes oder kochendes Wasser einrühren und unter mehrmaligem Umrühren kurz aufkochen. Danach mit geschmacksbildenden Zutaten beliebig weiterverarbeiten.