

Produktinformation

Weißer Soße, kaltquellend

Art.Nr.	1031300
Versandeinheit	1 Eimer à 9 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	640
Ergiebigkeit je VE	80 l
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	208 kJ / 50 kcal
Fett	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	6,7 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	1,0 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

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

Zutaten

Modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Glukosesirup, Meersalz, Zucker, Aromen, Speisesalz, Würze, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Tarakernmehl, Xanthan), Zwiebeln, Trennmittel (Tricalciumphosphat, Siliciumdioxid).

Zubereitungsanleitung

Heiße Zubereitung:
120 g Soßenpulver direkt in 1 Liter heißes Wasser einrühren.
Fertig!

Kalte Zubereitung:
120 g Soßenpulver in 1 Liter kaltes Wasser einstreuen und kräftig verrühren. Nach ca. 10 Minuten hat die Soße die richtige Bindung. Vor dem Servieren die Soße auf mindestens 70 °C erhitzen (im Kombidämpfer, Regenerierwagen, Bain marie, usw.).