

Produktinformation

Rahmsoßen-Basis, kaltquellend

Art.Nr.	1031301
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	178 kJ / 42 kcal
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	6,6 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	1,2 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.



Kostformeinigung

<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, Sonnenblumenöl, Aromen, Zwiebeln, Meersalz, Glukosesirup, Zucker, Speisesalz, Würze, Hefeextrakt, Karamellzucker, Verdickungsmittel (Tarakernmehl, Xanthan), Tomaten, Trennmittel (Tricalciumphosphat, Siliciumdioxid), Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Paprikaextrakt).

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.).