

## Produktinformation

### Soße zu Braten, kaltquellend

Art.Nr.	<b>1031302</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 9 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	760
Ergiebigkeit je VE	95 l
MHD	18 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	133 kJ / 32 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	5,7 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	1,5 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, Meersalz, Zwiebeln, Zucker, Karamellzucker (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Würze, Aromen, Palmfett, Speisesalz, Hefeextrakt, Tomaten, Paprika, Säuerungsmittel (Citronensäure), färbendes Lebensmittel (Paprikaextrakt), Trennmittel (Tricalciumphosphat).

#### Zubereitungsanleitung

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

Kalte Zubereitung:  
100 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.).