

## Tomatensoße, kaltquellend

Art.Nr.	<b>1031303</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 9 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	552
Ergiebigkeit je VE	69 l
MHD	18 Monate



### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	163 kJ / 39 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	6,2 g
davon Zucker	5,0 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	2,0 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.**



### Kostformeinungung

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

### Zutaten

Tomaten 47%, Zucker, modifizierte Stärke, Würze, Meersalz, Hefeextrakt, Speisesalz, Palmfett, Aroma, Trennmittel (Tricalciumphosphat, Siliciumdioxid), färbendes Lebensmittel (Rote Bete Saftkonzentrat), Gewürze, Säureregulator (Natriumcitrat), Verdickungsmittel (Xanthan).

### Zubereitungsanleitung

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

Kalte Zubereitung:  
140 g Soßenpulver in 1 Liter kaltes Wasser einstreuen und kräftig durchrühren. 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.).