

Woksoße Süß-Sauer, kaltquellend

Art.Nr.	1031322
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	104
Ergiebigkeit je VE	13 l
MHD	548 Tage



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	297 kJ / 71 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	12 g
davon Zucker	8,6 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	1,4 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

Zucker, Tomaten, modifizierte Stärke, Palmfett, Salz, Curry (Ingwer, Koriander, Curcuma, Bockshornklee, Knoblauch, Zimt, Gewürze), Maltodextrin, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), Karamell, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Aroma, Trennmittel (Kieselsäure).

Zubereitungsanleitung

Mit einem Schneebesen 180 g Pulver in 1 Liter kaltes Wasser einrühren und 5 Minuten quellen lassen. Anschließend die gewünschte Menge Soße zu den bereits angebratenen Zutaten (Fleisch, Gemüse usw.) im Wok oder in der Bratpfanne beimischen und kurz aufkochen lassen.