

Produktinformation

**"Curry Hurry" Rote Tomatencurry-Soße**

kaltquellend

Art.Nr.	<b>1031330</b>
Versandeinheit	10 Beutel à 1,25 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	448
Ergiebigkeit je VE	56 l
MHD	18 Monate



**Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt**

Brennwert	298 kJ / 70 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	12 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	2,1 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**

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

**Zutaten**

Zucker, modifizierte Stärke, Fruktose, Tomaten 9%, Meersalz, Säuerungsmittel (Natriumdiacetat, Äpfelsäure), Curry 2% (Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Pfeffer schwarz, Anis, Zimt, Fenchel, Ingwer, Liebstöckelwurzel, Cayennepfeffer, Piment), Hefeextrakt, Gewürze, Speisesalz, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Xanthan), Apfelsaftkonzentrat, Aromen, Karamellzucker, färbendes Lebensmittel (Rote Bete).

**Zubereitungsanleitung**

Heiße Zubereitung: 250 g Soßenpulver mit einem Schneebesen in 1 Liter heißes Wasser einrühren. Fertig!  
Kalte Zubereitung: 250 g Soßenpulver in 1 Liter kaltes Wasser einrühren. Nach ca. 10 Minuten hat die Soße die richtige Bindung. Vor dem Portionieren noch einmal gut durchrühren.