

## Produktinformation

### Pastasoße Napoli, kaltquellend

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Art.Nr.            | <b>1031405</b>           |
| Versandeinheit     | 1 Faltschachtel à 2,5 kg |
| Gebindeeinheit     | Faltschachtel            |
| Einzeleinheit      | Faltschachtel            |
| Portionen je VE    | 124                      |
| Ergiebigkeit je VE | 15,5 l                   |
| MHD                | 18 Monate                |



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 204 kJ / 48 kcal |
| Fett                        | 0,6 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | < 0,5 g          |
| Kohlenhydrate               | 8,2 g            |
| davon Zucker                | 5,6 g            |
| Eiweiß                      | 1,5 g            |
| Salz                        | 2,1 g            |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungspflichtige 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

Tomaten 45%, Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Würze, Meersalz, Knoblauch, Kräuter (Basilikum, Oregano, Petersilie, Thymian), Palmfett, Aroma, färbendes Lebensmittel (Rote Bete Saftkonzentrat), Trennmittel (Siliciumdioxid), Säureregulator (Trinatriumcitrat), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Pfeffer.

#### Zubereitungsanleitung

##### Kalte Zubereitung:

180 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.).

##### Heiße Zubereitung:

180 g Soßenpulver direkt in 1 Liter heißes Wasser einrühren. Fertig!