

## Produktinformation

### Pastasoße Spinat-Käse

Art.Nr.	<b>1031407</b>
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	112
Ergiebigkeit je VE	14 l
MHD	18 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	305 kJ / 73 kcal
Fett	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	8,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	1,6 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide  
(Weizen), Milch einschl. Laktose.**



#### Kostformgebung

<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 checked="" type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

**Weizenmehl**, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, **Sahnepulver**, **Käsepulver** 8% [**Käsepulver**, **Milchprotein**, Schmelzsalz (Dinatriumphosphat)], Meersalz, Glukosesirup, Aroma, modifizierte Stärke, Spinat 2%, Hefeextrakt, Trennmittel (Siliciumdioxid), Würze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Knoblauch, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure).

#### Zubereitungsanleitung

Mit einem Schneebesen 200 g Soßenpulver in 1 Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Unter öfterem Umrühren halb zugedeckt 5 Minuten langsam kochen lassen.