

Pastasoße Funghi

Art.Nr.	1031408
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	286 kJ / 68 kcal
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	9,5 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	1,1 g
Salz	1,4 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen).**



Kostformgebung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Maltodextrin, **Weizenmehl**, Sonnenblumenöl, Meersalz, Glukosesirup, Champignons 4%, Aroma, modifizierte Stärke, Zwiebeln, Würze, Hefeextrakt, Trennmittel (Siliciumdioxid), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Zucker, Steinpilze 1%, Speisesalz, Petersilie, Gewürz, Karamellzucker.

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.