

Produktinformation

Pastasoße Napoli, kaltquellend

Art.Nr.	1031410
Versandeinheit	1 Eimer à 10 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	496
Ergiebigkeit je VE	62 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 nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige 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

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!