

Produktinformation

Vegetarische Soße Bolognese

mit Sojaprotein

Art.Nr.	1031501
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 3 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	110
Ergiebigkeit je VE	13,8 l
MHD	13 Monate



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	285 kJ / 68 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	9,0 g
davon Zucker	6,2 g
Eiweiß	5,0 g
Salz	1,4 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene **Soja.**



Kostformeinigung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Tomaten, texturiertes **Sojaprotein** 29%, Zucker, Gemüse (Zwiebeln, Paprika), modifizierte Stärke, Würze, Hefeextrakt, Palmfett, Speisesalz, Kräuter, Paprikagewürz, Knoblauch, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure).

Zubereitungsanleitung

Heiße Zubereitung: Die Soßenmischung in die entsprechende Menge kochendes Wasser einrühren. Kurz aufkochen lassen und anschließend ohne weitere Hitzezufuhr ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Kalte Zubereitung: Die Soßenmischung in die entsprechende Menge kaltes Wasser einrühren und 10 bis 15 Minuten quellen lassen. Die Soße ist nach der Quellzeit sofort einsetzbar im Cook & Chill Bereich.

Tipp: Die kalte Soße über 200 g Nudeln geben und im Regenerierwagen nach Herstellerangaben regenerieren.