

Weißer Soße, kaltquellend

Art.Nr.	1031300
Versandeinheit	1 Eimer à 9 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	640
Ergiebigkeit je VE	80 l
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	218 kJ / 52 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	7,1 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,94 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §9 ZZuLV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.



Kostformbezeichnung

- Leichte Vollkost
- Lactosefrei
- Hochkalorisch
- Vegan

- Glutenfrei
- Natriumarm
- Ovo-lacto-vegetabil

Zutaten

Modifizierte Stärke, Palmfett, Maltodextrin, Glucosesirup, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zucker, Würze, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Säureregulator (Dinatriumdihydrogendiphosphat), Zwiebeln, natürliches Aroma, Trennmittel (Tricalciumphosphat), Fruchtzucker.

Zubereitungsanleitung

Heiße Zubereitung:
120 g Soßenpulver direkt in 1 Liter heißes Wasser einrühren. Fertig!

Kalte Zubereitung:
120 g Soßenpulver in 1 Liter kaltes Wasser einstreuen und kräftig verrühren. 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.).