



## Bolognese-Soße

vegan  
mit Soja

Das wird Ihre neue Lieblingssoße! Probieren Sie diese vollmundige, fruchtig-mediterrane Delikatesse zu Pasta, Lasagne, Spaghetti und Co! Völlig frei von tierischen Zutaten, aber ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität – dank Soja statt Hackfleisch. Mit dem Geschmack einer klassischen Bolognese-Soße mit reifen Tomaten, Kräutern, Karotten, Zwiebeln und Paprika, aber auch ihrem typisch herzhaften „Biss“ wird diese Soße Ihren Gaumen begeistern. Und das rein auf pflanzlicher Basis, ohne gehärtete Fette, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und zugesetzte Aromen. Lassen Sie sich überraschen von der unkomplizierten und schnellen Zubereitung: Einfach in kaltes Wasser einrühren, kurz aufkochen und genießen. Guten Appetit!

**Zubereitung:** 4 gehäufte EL (ca. 50 g) mit einem Schneebesen in 250 ml kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und anschließend 2-3 Minuten köcheln lassen.

**Zutaten:** 21 % Tomatenpulver, 21 % **Sojagranulat**, Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Karotten, Zwiebeln, Paprika, Lauchpulver, Zucchini, Rote Beete Pulver), Zucker, Palmfett, Reismehl, Speisewürze (enthält **Soja**), Meersalz, Maisstärke, Gewürze, Hefeextrakt, Säuerungsmittel Zitronensäure, Kräuter, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Speisesalz.

<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml zubereiteter Soße</b>	
Brennwert	282 kJ/67 kcal
Fett	1,4 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	8,8 g
-davon Zucker	6,0 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	3,7 g
Salz	1,6 g

Trocken und gut verschlossen lagern.

Made in Germany

**Inhalt 600 g** ergibt **3** Liter Soße

Art.-Nr.: 619

Eti0223