



Bio Bratensoße

Diese leckere, fein gewürzte Soße aus kontrolliert biologischem Anbau passt hervorragend zu klassischen Fleischgerichten, Pilzen, Knödeln oder einfach zu Spätzle, Nudeln, Kartoffeln, Püree, Reis und verschiedenen Gemüsen. Auch zum Verfeinern und Abschmecken eigener Soßen. Eine Bereicherung für jede ernährungsbewusste Küche mit höchstem Anspruch an Qualität und Geschmack.
Rein pflanzlich.

Zubereitung:

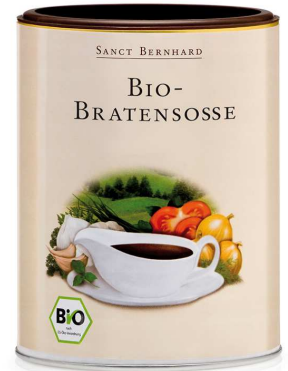
Circa 3 Esslöffel Soßenpulver (42 g) mit dem Schneebesen in ½ Liter heißes Wasser einrühren, kurz aufkochen und eine Minute leicht weiterkochen lassen – dabei umrühren.

Köstliche Abwechslung: Verfeinern Sie diese Soße mit Sahne, Wein oder grünem Pfeffer. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Zutaten:

Maisstärke*, Meersalz, Glukosesirup*, Rohrohrzucker*, Karamellzucker*, Tomaten*, Hefeextrakt, Zwiebeln*, pflanzliche Öle* (Palm-*, Sonnenblumenöl*), Röstzwiebeln*, konzentrierter Gemüsesaft* (Karotten*, Zwiebeln*), Knoblauch*, Gewürze*, Kürbis*, Liebstöckelblätter*.

*Aus kontrolliert biologischem Anbau



DE-ÖKO-006
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Ø Nährwerte je 100 ml zubereitete Soße:	
Brennwert	111 kJ/ 26 kcal
Fett	0,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	5,5 g
- davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	0,4 g
Salz	1,4 g

Inhalt 420 g ergibt 5,0 Liter Soße

Art.-Nr.: 141

Eti1215