



Soße zu Braten

Rein pflanzlich (vegan), lactosefrei, fettarm,
ohne färbende und konservierende* Zusatzstoffe (*lt. Gesetz)

Verwendung:

Die ideale Basis zu gebratenem oder geschmortem Fleisch. Vorzüglich geeignet zum Sämigmachen, Strecken und Verbessern bereits vorhandener Soßen. Durch verschiedene Beigaben leicht zu verändern in Burgundersoße, Pfeffersoße, Rahmsoße usw.

Zubereitung:

Einen Esslöffel (= 25 g) in ¼ Liter warmes Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren 1 Minute köcheln lassen.

Zutaten:

Weizenmehl, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Dextrose, Kartoffelstärke, Würze (enthält Soja), Maltodextrin, Palmfett, Zwiebeln, Meersalz, Zucker, Aroma, Hefextrakt, Karamellzucker, Salz, Tomaten, Verdickungsmittel Xanthan, Gewürze (enthalten Selleriesamen), Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml Zubereitung:

Brennwert	132 kJ/31 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	4,9 g
davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	0,3 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	1,6 g



Inhalt für 5 Liter

Art.-Nr.: 155