

Gourmet Bratensoße (Pulver)

Nettogewicht: 400g Dose

Produktbeschreibung:

Trockenmischung zur Herstellung einer braunen Delikatess-Soße zu Braten.

Anwendung: Zu gebratenen und geschmorten Fleischgerichten, zu braunen Ragouts.

Ebenfalls als Basis für braune Soße und deren Ableitungen zu verwenden.

Dosierung: 100g pro einem Liter Wasser

Zubereitung: Pulver in kaltes Wasser einrühren, aufkochen und 1 Minute schwach köcheln lassen.

Ergiebigkeit: 100g/ 1 Liter Wasser ergeben 1030 ml

Zutaten:

Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Speisesalz, Hefeextrakt, Speisewürze, Palmfett, Zwiebelpulver, Reismehl, Tomatenpulver, Gewürze, Aroma, Karamellzucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Sonnenblumenöl, Rindfleischextrakt, Kräuter, Rinderfett

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100ml zubereitetes

Produkt:

Brennwert:	143 kJ / 34 kcal
Fett:	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	5,9 g
davon Zucker:	1,6 g
Ballaststoffe:	< 0,5 g
Eiweiß:	0,9 g
Salz:	1,2 g

Kühle und trockene Lagerung im ungeöffneten Originalgebinde.
Lichtgeschützt. Fern von Fremdgerüchen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

OT Warenhandels GmbH
Häusserstrasse 32
D – 69436 Schönbrunn

Ursprungsland / Herkunftsart

Hergestellt in Deutschland/ Allgäu

MHD: siehe Etikett