

Weisse Samtsoße (Pulver)

Nettogewicht: 400g Dose

Produktbeschreibung:

Trockenmischung zur Herstellung einer hellen Grundsoße.

Anwendung: Ansatz und Basis für alle hellen Grundsoßen.

Dosierung: 120g pro einem Liter Wasser

Zubereitung: Pulver in kaltes Wasser mit Schneebesen einrühren, langsam aufkochen und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen.

Ergiebigkeit: 8,3 Liter Sauce pro kg Soßenpulver

Zutaten:

Reismehl, Palmfett, Stärke, Glukosesirup, Dextrose, Speisesalz, Hefeextrakt, Zucker, modifizierte Stärke, Gewürze, Gewürzextrakte

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100ml zubereitetes

Produkt:

Brennwert:	226 kJ / 54 kcal
Fett:	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,8 g
Kohlenhydrate:	6,6 g
davon Zucker:	1,7 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,8 g
Salz:	1,1 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 / Herkunftsor

Hergestellt in Deutschland/ Allgäu

MHD: 14 Monate in ungeöffneten Originalgebinde