



So einfach geht's:

4 gehäufte EL (ca. 45 g) + **200 ml kaltes Wasser**
mit dem Schneebesen verrühren, aufkochen
und 2 - 3 Minuten köcheln lassen.

Fertig!



Individuell verfeinert: Frisches Gemüse und Kräuter verleihen Tiefe, ein Schuss Sahne macht die Sauce besonders sämig.



Ruf an! Für Fragen oder weitere Bestellungen.



+49 152 2749 2002

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

Du bekommst:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.



Chili Sin Carne

ZUTATEN: Gemüse (Tomatenpulver, 14% Kidneybohnen, Paprika, Zwiebeln, Mais), pflanzliches Hack auf SOJABASIS (SOJAPROTEINGRANULAT), Inulin (Ballaststoff aus der Zichorie), Reismehl, Meersalz, Zucker, Sonnenblumenöl, Chili, Kräuter, Gewürze, Chili-Extrakt.

500g

Ø Nährwerte je 100 g nach Anleitung zubereitet

Energie	299 kJ / 71 kcal
Fett	0,7g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1g
Kohlenhydrate	9,1g
davon Zucker	4,2g
Ballaststoffe	5,0g
Eiweiß	4,6g
Salz	1,1g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, 82166 Gräfelfing, Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu