

Meine Delikatess Sauce

Zu Braten (vegan)




- **Rein pflanzlich**
- **Purinfrei**
- **Cholesterinfrei**
- **Lactovegetabil**
- **Selleriefrei**
- **Eifrei**
- **Besonders ausgewogener Geschmack**

Zubereitung:

25 g (ca 1 gehäufte Esslöffel) in ¼ Liter warmes Wasser einrühren, kurz aufkochen und 1 Minute köcheln lassen – fertig!

Zutaten:

Weizenmehl, Stärke, würze (enthält **Weizen, Soja**), Dextrose, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat aus der Zuckerrüben-Melasse), Salz, Zwiebeln, Zucker, Palmfett, Hefeextrakt, Tomaten, Karamellzucker, natürliches Aroma, Röstzwiebeln, **Gerstenmalzextrakt**, Gewürze, Verdickungsmittel, Guakernmehl, Knoblauch.

Produkt-Information			
Meine Delikatess Sauce		Reversion: 01	
erstellt am: 18.08.2017	gültig ab: 16.02.2016	Seite 1 von 2 Seiten	MAISTRO HandelsgebmbH



Vorzüglich als Sauce zu zartem Braten und vielen Fleischgerichten. Sehr gut geeignet zum Sämig machen, Strecken und Verbessern bereits vorhandener Saucen.

Verpackungsgrößen:

12260	Meine Delikatess Sauce	207g	2,2 Liter
12262	Meine Delikatess Sauce	752g	8 Liter
12264	Meine Delikatess Sauce	5 kg	50 Liter


Nährwerttabelle je 100ml:

Brennwert	119 kJ / 28 kcal
Eiweiß	1,4 g
davon Gluten	0,0 g
Kohlenhydrate	4,8 g
davon Zucker	2,5 g
davon Milchzucker (Lactose)	0,0g
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
davon Cholesterin	0,0 g
Ballaststoffe	0,3 g
Natrium	1,5 g

UNSER TIPP!

Speckweinsauce

Speck würfeln, Zwiebel klein schneiden und beides in Öl anbraten. Mit kaltem Wasser ablöschen. Das Saucenpulver einrühren, aufkochen und eine Minute weiterkochen.

Produkt-Information			
Meine Delikatess Sauce	Reversion: 01		
erstellt am: 18.08.2017	gültig ab: 16.02.2016	Seite 2 von 2 Seiten	MAISTRO HandelsgebmbH