

1702.011

Jus gebunden Sauce liée

Braune Sauce

Beutel 2 x 2.5 kg

Sauce pour rôti

Sachet 2 x 2.5 kg

Zutaten

Wasser, Tomatensaft aus Konzentrat, Wein, modifizierte Wachsmaisstärke, Glukosesirup, Streuwürze (mit natürl. Aromen), Rindfleischextrakt, **Butter**, Gemüsekonzentrate (Karotten, **Sellerie**, Spinat, Blattsalat, Randen), Aromaextrakte, **Weizenmehl** geröstet, Gewürzextrakte, Gewürzzubereitung, Kochsalz, Champignonpulver, Caramelzuckersirup, Kräuter.

Kochsalz insgesamt: 1,2%

Ingrédients

eau, jus de tomate à partir de concentré, vin, amidon modifié de maïs cireux, sirop de glucose, condiment en poudre (avec arômes nat.), extrait de boeuf, **beurre**, concentrés de légumes (carottes, **céleri**, épinards, laitue, betteraves rouges), préparation aromatisante, farine de **froment** roussie, extraits d'épices, préparation d'épices, sel de cuisine, champignons de Paris en poudre, sirop de sucre caramélisé, fines herbes.

Teneur totale en sel de cuisine: 1,2%

Nährwerte 100 g enthalten

Energie 249 kJ / 59 kcal

Fett 2.1 g

Kohlenhydrate 7.5 g

Eiweiss 2.4 g

Valeurs nutritives 100 g contiennent

Energie 249 kJ / 59 kcal

Matières grasses 2.1 g

Glucides 7.5 g

Protéines 2.4 g

Allergene Inhaltsstoffe

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Sellerie

Ingrédients allergènes

Céréales contenant du gluten, lait, céleri

Zubereitung

Zubereitung im verschlossenen Beutel.
Wasserbad 25-30 Min.



Ca. 30 Min. bei 100 °C mit 100 % Dampf



5-10 Min.

Préparation

Préparation dans un sac scellé.
Bain-marie 25-30 min.



Env. 30 min. à 100 °C avec 100 % de vapeur



5-10 min.

Lagerhinweis

gekühlt + 5 °C

Indication d'entrepôt

réfrigéré + 5 °C

Haltbarkeit

Ab Produktion 3 Monate

Bei Auslieferung mind. 1 Monate

Durée de conservation

Dès la production 3 mois

Dès la livraison 1 mois

EAN- Code

CU: 7616800812670

TU: 7616800585604

