



Braune Sauce

150g, 311kcal/100g

Zubereitung: in heißes Wasser einrühren, 3-5 Minuten
leicht kochen lassen

| | |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zutaten: | Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Meersalz, jodiertes Kochsalz, Zucker, Guarkernmehl, Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Nelken, Olivenöl, Maltodextrin, Rote-Beete-Saft |
| Aussehen/Farbe: | bräunlich |
| Textur/Struktur: | pulvrig, freifließend |
| Allergene: | Keine |
| Gewicht: | 0,18kg |
| Abmessung L x B x H: | 40cm x 17cm x 1,4cm |
| Lagerung: | Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung. Optimal wäre eine konstante Temperatur unter 20° Celsius. |
| Geöffnete Produkte: | Wieder mit beiliegendem Kunststoffdeckel verschließen. Nicht direkt aus dem Behältnis essen (Kontamination), dann kann das geöffnete Produkt über mehrere Wochen verzehrt werden. Vermeiden von Temperaturschwankungen beugt Feuchtigkeitsbildung vor. |
| MHD: | Mindesthaltbarkeit 10 Jahre. Vakuumierte und unter Schutzatmosphäre (INDOSA pro-VAC) verschlossen. |

Nährwerttabelle pro 100g:

| Produkt Lactose/Gluten | Energie kJ kcal | Fett | davon gesättigte Fettsäuren | Kohlenhydrate | davon Zucker | Protein | Salz | Ballaststoffe |
|---------------------------|-----------------------|------|-----------------------------------|---------------|-----------------|---------|------|---------------|
| Braune Sauce -/- | 1300 311 | 2,0g | <0,5g | 59,0g | 6,0g | 13,0g | 5,1g | 4,5g |