



Braune Sauce

1000g, 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:	1,24kg
Abmessung:	⌀ 13cm, Höhe 17,4cm, Umfang 40,3cm
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. Vakuumiert 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