



Saucen-Paket

18'038 kcal

Paketabmessung: 42 x 28 x 21 L/B/H in cm

Paket-Gewicht: 7.0 kg

Allergene: Gluten, Sellerie, Soja

Lagerung: Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Optimal wäre eine konstante Temperatur von unter 20° Celsius

Geöffnet: 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 Dosen: 10 Jahre. Vakuumiert und unter Schutzatmosphäre (Swiss Can Machinery) verschlossen.

Nährwerte pro 100g

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz	Ballast- stoffe
Tomatensauce	1420 / 337	4g	1.5g	60g	36g	11g	7.5g	k.A.
Jägersauce	1390 / 327	2g	<0,5g	65g	11g	11g	13g	k.A.
Braune Sauce	1300 / 311	2g	<0,5g	59g	6g	13g	5,1g	4,5g

Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte

2 Dosen Tomatensauce à 890g = 1780g (5998 kcal) – Allergene: Gluten, Sellerie, Soja

Zutaten: Tomaten getrocknet 52%, modifizierte Tapiokastärke, Maltodextrin, Fruchtzucker, Speisesalz jodiert, modifizierte Maisstärke, Würze (Soja), Palmfett, Zwiebeln getrocknet, Hefeextrakt, Rapsöl, Knoblauch getrocknet, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), färbender Rote-Bete-Saft getrocknet, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Rotwein-Extrakt.

Zubereitung: pro Liter 120 bis 180g Pulver unter kräftigem Rühren in warmes Wasser einrühren

2 Dosen Jägersauce à 890g = 1780g (5820 kcal) – Allergene: Gluten, Sellerie

Zutaten: Maltodextrin, Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert, Weizenmehl, Zucker, Hefeextrakt, Champignons getrocknet 6.0%, Aromen, Tomatenpulver 3.0%, Rindfleischextrakt, Rapsöl, Gerstenmalzextrakt getrocknet, Petersilie getrocknet, Säuerungsmittel (Citronensäure), Weisswein-Extrakt, Sellerieextrakt

Zubereitung: pro Liter 135g Pulver unter kräftigem Rühren in warmes Wasser einrühren

2 Dosen Braune Sauce à 1000g = 2000g (6220 kcal)

Zutaten: Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Meersalz, jodiertes Kochsalz, Zucker, Guarkernmehl, Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Nelken, Olivenöl, Maltodextrin, Rote-Beete-Saft

Zubereitung: pro Liter 60g Pulver unter kräftigem Rühren in heisses Wasser einrühren. Unter gelegentlichem Umrühren 3-5 Minuten leicht köcheln lassen

