

Saucen-Paket

Inhalt: 2 x 890g Tomatensauce (in 2-Liter Dose)
2 x 900g Jägersauce (in 2-Liter Dose)
2 x 1000g Braune Sauce (in 2-Liter Dose)

Lagerung: Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Optimal wäre eine konstante Temperatur von 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: 1 Jahr. Vakuuiert und unter Schutzatmosphäre (INDOSA pro-VAC) verschlossen.

Nährwerte pro 100g:

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz	Ballast- stoffe
Tomatensauce	1420 / 337	4,0g	1,5g	60,0g	36,0g	11,0g	7,5g	k.A.
Jägersauce	1390 / 327	2,0g	<0,5g	65,0g	11,0g	11,0g	13g	k.A.
Braune Sauce	2400 / 589	53,0g	4,5g	5,7g	5,7g	24,0g	0,0g	4,5g

Zutaten Tomatensauce: 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.
Kann Spuren von Gluten enthalten.

Zubereitung: Pro Liter, 120-180g Pulver unter kräftigem Rühren in warmes Wasser einrühren.



Zutaten Jägersauce: Maltodextrin, Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert, **Weizenmehl**, Zucker, Hefeextrakt, Champignons getrocknet 6.0%, Aroma (enthält Sellerie), Tomatenpulver 3.0%, Rindfleischextrakt, Rapsöl, färbender Gerstenmalzextrakt getrocknet, Würze (Mais), Petersilie getrocknet, Säuerungsmittel (Citronensäure), Weisswein-Extrakt.

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

Zutaten Braune Sauce: Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Meersalz, Kochsalz jodiert, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze (Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Nelken), Olivenöl, Maltodextrin, färbender Rote-Beete-Saft getrocknet.

Zubereitung: 60g Pulver pro Liter Wasser.
unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in heisses Wasser einrühren, unter gelegentlichem Umrühren 3-5 Minuten leicht kochen lassen – fertig.