



Gourmet-Rahmsoße vegetarisch

Der Soßen-Klassiker, neu komponiert mit vielen natürlichen, rein vegetarischen Zutaten! Sahniger, vollmundiger Geschmack ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Hefeextrakt und Konservierungsstoffe (lt. Gesetz). Genießen Sie die köstliche Rezeptur mit Sahne, Tomaten, Zwiebeln und Champignons, fein abgestimmt mit Pastinaken, Sellerie und weiteren Gewürzen. Passt wunderbar zu feinen und herzhaften Fleischgerichten, aber auch zu Gemüse, Kartoffeln, Nudeln, Reis oder Pilzen. Das Pulver einfach in kaltes Wasser einrühren und als eigenständige Soße in nur 5 Minuten zubereiten!

Zutaten: 34 % **Sprühsahnepulver**, Maisstärke, Salz, natürliches Aroma, brauner Zucker, Sonnenblumenöl, 3,5 % Zwiebeln, Glukosesirup, Verdickungsmittel Guarkernmehl, 2% Pastinake, modifizierte Stärke, 1,4 % Tomatenpulver, Maltodextrin, 0,8 % Champignons, 0,4 % **Sellerie**, Gewürze.

1 Liter Soße enthält 20 g Milchfett.

Durchschnittliche Nährwerte	pro Portion (= 24 g Trockenmischung)	pro 100 g Trockenmischung
Brennwert	450 kJ/ 108 kcal	1878 kJ/ 450 kcal
Fett	6 g	25 g
-davon gesättigte Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	11 g	45 g
-davon Zucker	3 g	14 g
Ballaststoffe	1 g	4 g
Eiweiß	2 g	10 g
Salz	2 g	10 g

Zubereitung: 2 gehäufte EL (ca. 24 g) mit einem Schneebesen in 250 ml kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und bei geringer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Trocken und gut verschlossen lagern.

Made in Germany

**Inhalt 380 g
ergibt 15 Portionen Rahmsoße**

Art.-Nr.: 359

Eti1024