

Zubereitung:

25g Soßenpulver (ca. 2 gehäufte EL)
ergeben 1/4 Liter Delikatess-Soße.

- Soßenpulver mit dem Schneebesen langsam in warmes Wasser einrühren.
- Aufkochen und 1 Minute unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Nährwerte pro 100ml Zubereitung

| | |
|-------------------------------|------------------|
| Energie/ Brennwert | 130 kJ (31 kcal) |
| Fett | 0,1 g |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 g |
| Kohlenhydrate | 7,1 g |
| - davon Zucker | 0,8 g |
| Eiweiß | 0,3 g |
| Salz | 1,1 g |

Die gute Küchenfee

Delikatess Soße dunkel

Ohne Zusatz von Glutamat

Glutenfrei Vegan

Cholesterinfrei

Ohne Palmfett

Lactosefrei

Serviervorschlag

Zutaten:

Maltodextrin, modifizierte Stärke, jodiertes Salz, Reismehl, natürliche Aromen, Zucker, Tomaten, Karamellzucker, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Sonnenblumenöl, Gewürz, Knoblauch

Mindestens haltbar bis:

lt. Lebensmittelgesetz
ohne Konservierungsstoffe

Siru GmbH

Laurentiusstr. 23
66773 Schwalbach

Kunden-Telefon:
0 68 31 / 45 77 550

www.diegutekuechenfee.de
siru@diegutekuechenfee.de