



Produktdaten



Rahmsoße Granulat DR OETKER

Artikelnummer: 062196

Trockenmischung
Rahmsoße, Granulat 10kg

Sonstiger Text :	Trockenmischung
Verkehrsbezeichnung :	Rahmsoße, Granulat
Hersteller :	Dr. August Oetker Nahrungsm. KG
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Kochtopf: Das Granulat in heißes, nicht kochendes Wasser einstreuen und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten kochen lassen. Hinweis: Mehrmaliges Nachdosieren des Granulates ist möglich. Bei der Zubereitung größerer Mengen mit Rührgerät arbeiten. Für die Zubereitung vegetarischer Gerichte verwenden Sie bitte pflanzliche Alternativen zu Fleisch.

Zutaten :	24% SAHNEPULVER, modifizierte Stärke, Palmfett, Maltodextrin, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Hefeextrakt, Stabilisatoren (E 450, E 340), Verdickungsmittel (Xanthan), Emulgator (E 472e), Karamell, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze.
-----------	--

Allergene :	Milch
Kann Spuren enthalten von :	Eier, Glutenhaltiges Getreide, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Glutenhaltiges Getreide (Roggen), Glutenhaltiges Getreide (Gerste), Glutenhaltiges Getreide (Hafer), Glutenhaltiges Getreide (Dinkel), Glutenhaltiges Getreide (Kamut)
ernährungsphysiologische Kennzeichen :	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. EU-VO 1829/1830) :	Nein
Kostformen :	vegetarisch,
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 ml
Brennwert :	332 kj / 80 kcal
Fett :	5.8 g
davon gesättigte Fettsäuren :	3.8 g
Kohlenhydrate :	6.2 g
davon Zucker :	0.5 g
Eiweiß :	0.6 g
Salz :	1.1 g
<hr/>	
Warengruppe :	81 - Bindemittel & Saucen / 350 - Rahmsaucen
Bruttogewicht :	10.7 kg
Nettogewicht :	10 kg
Abtropfgewicht :	0 g
Tiefe/Breite/Höhe :	320/320/335 mm
Lieferantenartikelnummer :	250057
EAN :	4008241101438
Restlaufzeit ab Werk (Tage) :	99