

Cumberland-Sauce 150



Rezept Nr.	:SC-0002-150-DE
Datum	:16.03.2020
Beschreibung	:Die Basis bildet Johannisbeerengelee und Rotwein, parfümiert mit Zitrusfrüchten und Gewürzen. Der Klassiker zu allen Fleisch-Terrinen. Auch gut kombinierbar mit Pasteten, Geflügel und Melonen.
EAN	: 7640169770654
Haltbarkeit	: 180 Tage ab Produktion

Für 1 Stück

Zutaten :

Zutaten

Cumberland-Sauce

Glas mit Deckel für Saucen 150g

Stülpkarton Saucen 130-150g

Nährwertinformation

	Berechnete Nährwerte pro Stück zu 100%	Berechnete Nährwerte pro 100g oder 100ml zu 100%	Vorgegebene Nährstoffe 1 Stück
Energie (Kilojoule)	1.206,10 kj 288,26 kcal	804,07 kj 192,18 kcal	
Eiweiß	1,51 g	1,00 g	
Fett, total	0,92 g	0,61 g	
Kohlenhydrate, total	59,32 g	39,54 g	
Ballaststoffe	0,95 g	0,63 g	
Zucker	49,08 g	32,72 g	
Fettsäuren, gesättigt	0,16 g	0,10 g	
Salz	0,6 g	0,4 g	
Fettsäuren, einfach unge	0,01 g	0,00 g	
Fettsäuren, mehrfach ung	0,01 g	0,01 g	

Allergene

Gluten, Sellerie, Senf, Sulphite.

Zusammensetzung

Johannisbeergelee 52% (Zucker, Wasser, Glucosesirup, Johannisbeersaftkonzentrat, Geliermittel (Apfelpektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat)), Ketchup 18.3% (Tomaten, Essig, Zucker, Salz, Gewürz- und Kräuterextrakte, Gewürz- Weingeistessig, **Sellerie**), Portwein 18.3% (**Sulphite**), Orangensaft 9.2%, Senfpulver (**Gluten, Senf**), Ingwer, Apfelpektin, Cayennepfeffer.