

## Pfeffer-Sauce 200



Rezept Nr.	:SC-0022-200-DE
Datum	:05.02.2020
Beschreibung	:Glace de Volaille, Gemüfefond, Vollrahm, Brandy, Gewürze und grüner Pfeffer. Unsere Pfeffersauce passt hervorragend zu rotem Fleisch wie Rinds-Entrecôte und Rindsfilet, aber auch zu anderem grilliertem und gebratenem Fleisch.
EAN	: 7640169770791
Haltbarkeit	: 180 Tage ab Produktion

### Für 1 Stück

#### Zutaten :

##### Zutaten

##### *Pfeffer-Sauce*

Pfefferkörner grün

Glas mit Deckel für Saucen 200g

Stülpkarton Saucen 200g

### Nährwertinformation

	Berechnete Nährwerte pro Stück zu 100%	Berechnete Nährwerte pro 100g oder 100ml zu 100%	Vorgegebene Nährstoffe 1 Stück
Energie (Kilojoule)	1.424,68 kj 340,51 kcal	712,34 kj 170,25 kcal	
Eiweiß	4,72 g	2,36 g	
Fett, total	28,08 g	14,04 g	
Kohlenhydrate, total	10,88 g	5,44 g	
Ballaststoffe	2,70 g	1,35 g	
Zucker	1,91 g	0,96 g	
Fettsäuren, gesättigt	16,06 g	8,03 g	
Salz	3,7 g	1,9 g	
Fettsäuren, einfach ungesättigt	9,01 g	4,51 g	
Fettsäuren, mehrfach ungesättigt	1,21 g	0,61 g	

### Allergene

Lactose, Sellerie, Senf, Sulphite.

### Zusammensetzung

<p = "margin: 0px; line-height: normal;"><span = "margin: 0px; color: black;"><font face="Calibri">Pfeffer-Sauce90% (Gemüse-Bouillon 39% (Sellerie), Vollrahm 39%, Glace devolaille 7.8% (Wasser, Pouletknochen, Rotwein (Sulfite), Tomatenmark, Zwiebeln, Salz, Thymian, Lorbeerblätter, Nelken), Senf 7.8% (Gluten, Sulfite), Brandy (Sulfite), Maisstärke, Muskat, Pfeffer), Pfeffergrün 10%.</font></span><font face="Calibri"></font><font face="Times New Roman"></font>