

Rosmarin-Sauce 200



Rezept Nr.	:SC-0023-200-DE
Datum	:05.02.2020
Beschreibung	:Glace de Volaille, Gemüfefond, Vollrahm, Sherry, angereichert mit frischem Rosmarin, Gewürzen und Brandy. Diese Sauce empfehlen wir zu gebratenem oder grilliertem Fleisch und zu Teigwaren.
EAN	: 7640169770814
Haltbarkeit	: 180 Tage ab Produktion

Für 1 Stück

Zutaten :

Zutaten

Rosmarin-Sauce

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)	1.579,34 kj 377,47 kcal	789,67 kj 188,74 kcal	
Eiweiß	4,08 g	2,04 g	
Fett, total	33,34 g	16,67 g	
Kohlenhydrate, total	11,76 g	5,88 g	
Ballaststoffe	1,07 g	0,53 g	
Zucker	4,06 g	2,03 g	
Fettsäuren, gesättigt	19,26 g	9,63 g	
Salz	1,8 g	0,9 g	
Fettsäuren, einfach unge	14,10 g	7,05 g	
Fettsäuren, mehrfach ung	1,30 g	0,65 g	

Allergene

Lactose, Sellerie, Sulphite.

Zusammensetzung

Rosmarin-Sauce 200

Gemüse-Bouillon 41.8%
(**Sellerie**, **Vollrahm** 41.8%, **Glace de volaille** 8.4% (Trinkwasser, Pouletknochen, Rotwein
(**Sulfite**), **Tomatenmark**, **Zwiebeln**,
Salz, **Thymian**, **Lorbeerblätter**, **Nelken**), **Maisstärke**, **Sherry** (**Sulfite**), **Brandy** (**Sulfite**), **Rosmarin frisch**, **Pfeffer**, **Muskat**)