Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Knorr Professional Velouté Weisse Grundsauce O.D.A. 10 kg
Verkehrsbezeichnung	: Trockenmischung zur Herstellung einer Velouté Weissen Grundsauce
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: Unilever Germany Food Solutions
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: KNORR
GTIN	: 8710447885321
LAN	: 88532
Höhe	: 331 mm
Breite	: 326 mm
Tiefe	: 326 mm
Nettogewicht	: 10 kg
Bruttogewicht	: 10,518 kg
Füllmenge	: 10000 g
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja
Datenverantwortlicher	: Unilever Germany Food Solutions

Zutaten

Zutaten: Modifizierte Stärke, Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Reismehl, Aromen, jodiertes Speisesalz, Zucker, Zwiebeln, Lorbeer gemahlen. Kann Spuren von Ei, Milch, Sellerie, Senf, Soja und glutenhaltige Getreide enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	: enthält in Spuren
Milch und Milcherzeugnisse	: enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse	: enthält in Spuren
Soja und Sojaerzeugnisse	: enthält in Spuren
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	: enthält in Spuren
Senf- und Senferzeugnisse	: enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug	: 100 ml (zubereitet)
Energie [kJ]	: ca. 150 kJ
Energie [kcal]	: ca. 36 kcal
Fett	: ca. 1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 0,1 g
Kohlenhydrate	: ca. 6 g
davon Zucker	: ca. 0,6 g
Ballaststoffe	: < 0,5 g
Eiweiß	: < 0,5 g
Salz	: ca. 0,91 g

Handhabung

max. Lagertemperatur	: 25 ° C
min. Restlaufzeit ab Wareneing.	: 90

Zubereitung

ZUBEREITUNG 1. Packungsinhalt in 111 Liter kochendes Wasser einrühren. 2. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 16.01.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.