

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Knorr Professional Sauce zu Geflügel 1 kg
Verkehrsbezeichnung : Trockenmischung zur Herstellung einer Sauce zu Geflügel
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : Deutschland
Hersteller : Unilever Germany Food Solutions
Hersteller-Adresse :
Markenname : KNORR
GTIN : 4007801106524
LAN : 652
Höhe : 179 mm
Breite : 132 mm
Tiefe : 117 mm
Nettogewicht : 1 kg
Bruttogewicht : 1,097 kg
Füllmenge : 1000 g
Datenverantwortlicher : Unilever Germany Food Solutions

Zutaten

Zutaten: Maltodextrin, Stärke, Aromen, Reismehl, Speisesalz, Hefeextrakt, jodiertes Speisesalz, Palmöl, Tomaten, Karamellzuckersirup, Zwiebelsaftkonzentrat, Kräuter, Pfeffer, Sonnenblumenöl. Kann Spuren von Gluten, Milch, Ei und Sellerie enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren
Milch und Milcherzeugnisse : enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienzeugnisse : enthält in Spuren
Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug : 100 ml (zubereitet)
Energie [kJ] : ca. 110 kJ
Energie [kcal] : ca. 25 kcal
Fett : ca. 0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,1 g
Kohlenhydrate : ca. 6 g
davon Zucker : ca. 0,4 g
Ballaststoffe : ca. 0 g
Eiweiß : ca. 0,5 g
Salz : ca. 0,8 g

Handhabung

max. Lagertemperatur : 25 ° C
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Packungsinhalt in 12,5 Liter (kaltes, warmes oder kochendes) Wasser einrühren oder direkt ins heiße Bratgut einstreuen und nach Belieben angießen. Unter Rühren 1 Minute 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 11.12.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.