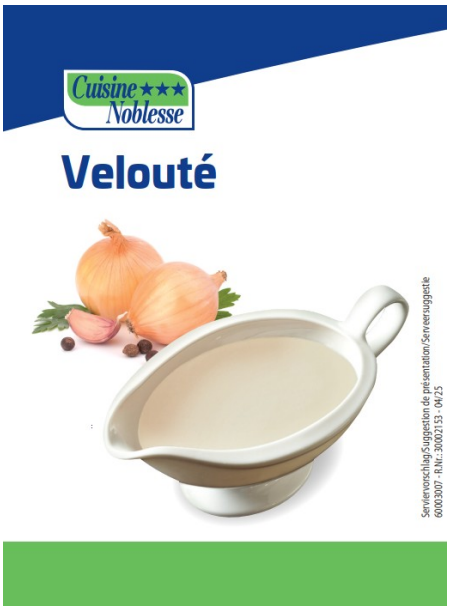
igro Artikelpass

Weiße Sauce Velouté, Trockenprodukt

Artikelnummer: 4218108



Cuisine Noblesse (20003460)
Weisse Sauce Veloute 6kg

Funktionale Bezeichnung: Weisse Sauce

Verkehrsbezeichnung: Weiße Sauce Velouté, Trockenprodukt

Marke: Cuisine Noblesse | **Inhalt:** 6 kg

Zutaten:

modifizierte Stärke, Maltodextrin, Palmfett, Glukosesirup, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, 1,1 % Zwiebeln, Verdickungsmittel: Xanthan; Aromen, Trennmittel: Calciumphosphate; 0,2 % Knoblauch, Stabilisator: Diphosphate; Säuerungsmittel: Weinsäure (L+).

Allergene (Codes):

AE – Ei: kann enthalten
AM – Milch: kann enthalten
AY – Soja: kann enthalten
BC – Sellerie: kann enthalten
BM – Senf: kann enthalten
UW – Glutenhaltiges Getreide / Weizenbestandteile: kann enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Trocken bei Raumtemperatur, licht- und frostgeschützt lagern. Gebinde stets gut verschließen.

- **Verwendung/Zubereitung:** 100 g Produkt langsam in 1 Liter heißes Wasser einrühren und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze gemäß Kochzeit kochen lassen. Kochzeit: 1 Minute.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**1815.0 kJ / 433.0 kcal**
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	2.5 g
Salz	10 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 6.4 kg

Höhe: 255 mm

Tiefe: 293 mm

Breite: 293 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 20003460
Markeninhaber: INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH
Datenbereitsteller: Hügli Nahrungsmittel GmbH
Warengruppe (GPC): SaucesCookingShelfStable
Datenstand: 02.03.2026
Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:
INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2, D-77656 Offenburg