igro Artikelpass

Trockenmischung zur Herstellung einer Velouté weißen Grundsauce

Artikelnummer: 4221600

Knorr (104lt)

¹ harmonische Basis für alle weißen Saucen ¹ mittlere Bindung ¹ pur oder abgeleitet einsetzbar ¹ ideal zu Geflügel-, Kalbs-, Gemüse-, Nudel- und Fischgerichten - Klassische Velouté mit deckender Textur. - Weiße Basis Sauce für alle hellen Saucen. - Cremiger, ausbalancierter Geschmack. - Mit Roux für perfekte Konsisten. - Geeignet für vegetarische Ernährung. - Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Veloute Weisse Grundsauce 12,5kg

Funktionale Bezeichnung: Sosse

Verkehrsbezeichnung: Trockenmischung zur Herstellung einer Velouté weißen Grundsauce

Marke: Knorr | **Inhalt:** 12500 g | **Gebindeinhalt:** 12 | **Portionen je Packung:** 1150.0

Zutaten:

Zutaten: 35% Roux (WEIZENMEHL, Palmöl), Palmöl, Stärke, jodiertes Speisesalz, MILCHZUCKER, Zucker, Aromen (mit GERSTE), MILCHEIWEISS, Hefeextrakt, Zwiebeln, Maltodextrin, Speisesalz, Säureregulatoren (Natriumdiacetat, Calciumlactat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Lorbeer gemahlen. Kann Spuren von Ei, Soja, Sellerie, Senf und anderen glutenhaltigen Getreiden enthalten.

Allergenhinweis:

Kann Spuren von Ei, Soja, Sellerie, Senf und anderen glutenhaltigen Getreiden enthalten

Allergene (Codes):

AE – Ei: kann enthalten
AM – Milch: enthält
AW – Weizen: enthält
AY – Soja: kann enthalten
BC – Sellerie: kann enthalten
BM – Senf: kann enthalten
GB – Gerste: enthält
ML – Milch / Laktose: enthält

UW – Glutenhaltiges Getreide / Weizenbestandteile: enthält

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Bei Entnahme von Teilmengen den wiederverschlossenen Eimer trocken und vor Wärme geschützt lagern.
- **Verwendung/Zubereitung:** ZUBEREITUNG 1. Packungsinhalt in 104 Liter (kaltes, warmes oder kochendes) Wasser einrühren. 2. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**262.0 kJ / 63.0 kcal**
Fett	4.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.8 g
Kohlenhydrate	5 g
davon Zucker	0.9 g
Ballaststoffe	0.5 g
Eiweiß	0.8 g
Salz	0.96 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 13.353 kg
Höhe: 325 mm
Tiefe: 380 mm
Breite: 380 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 4328
Markeninhaber: UNILEVER PLC
Datenbereitsteller: Unilever Germany Food Solutions
Warengruppe (GPC): SaucesCookingShelfStable
Datenstand: 01.09.2026
Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:
Unilever Food Solutions, Unilever Deutschland GmbH
Postfach 570 112, 22771 Hamburg