# igro Artikelpass

## Trockenmischung zur Herstellung einer Velouté weißen Grundsauce

**Artikelnummer:** 4221610

Knorr (24lt)

*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.*

VELOUTÉ WEISSE GRUNDSAUCE 2X3KG

**Funktionale Bezeichnung:** Sosse

**Verkehrsbezeichnung:** Trockenmischung zur Herstellung einer Velouté weißen Grundsauce

**Marke:** Knorr | **Inhalt:** 3000 g | **Gebindeinhalt:** 2 | **Portionen je Packung:** 275.0

### 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 die wiederverschlossene Packung trocken und vor Wärme geschützt lagern.
- **Verwendung/Zubereitung:** ZUBEREITUNG 1. Packungsinhalt in 8,5 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:** 3.17 kg

**Höhe:** 285 mm

**Tiefe:** 117 mm

**Breite:** 190 mm

**Lieferanten-Art.-Nr.:** 672

**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