

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Knorr Professional Velouté Weisse Grundsauce 1 x 12,5 kg
Verkehrsbezeichnung	: Trockenmischung zur Herstellung einer Velouté weißen Grundsauce.
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: UNGARN
Hersteller	: Unilever Germany Food Solutions
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: Knorr
GTIN	: 4000400343284
LAN	: 4328
Höhe	: 325 mm
Breite	: 380 mm
Tiefe	: 380 mm
Nettogewicht	: 12,5 kg
Bruttogewicht	: 13,353 kg
Füllmenge	: 12500 g

Zutaten

Zutaten: 33% Roux (WEIZENMEHL, Palmöl), Palmöl, Stärke, jodiertes Speisesalz, MILCHZUCKER, Zucker, MILCHEIWEISS, Hefeextrakt, Aromen (mit GERSTE), Speisesalz, Zwiebeln¹, Maltodextrin, Säureregulator (Natriumdiacetat, Calciumlactat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Lorbeer gemahlen. Kann Spuren von Ei, Sellerie und Senf enthalten. ¹ aus nachhaltigem Anbau

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	: enthält in Spuren
Milch und Milcherzeugnisse	: enthält
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealien­erzeugnisse	: enthält
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	: enthält in Spuren
Senf- und Senferzeugnisse	: enthält in Spuren
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	: enthält
Milchzucker (Laktose)	: enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 ml (zubereitet)
Energie [kJ]	: ca. 250 kJ
Energie [kcal]	: ca. 60 kcal
Fett	: ca. 4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 2,5 g
Kohlenhydrate	: ca. 5,0 g
davon Zucker	: ca. 1,0 g
Ballaststoffe	: ca. 0,2 g
Eiweiß	: ca. 0,8 g
Salz	: ca. 0,98 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Packungsinhalt in 104 Liter (kaltes, warmes oder kochendes) Wasser einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 31.03.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.