

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: MAGGI MEISTERKLASSE Pfeffer Rahm Sauce OK 750g
Verkehrsbezeichnung	: Basis für Pfeffer-Rahm-Sauce
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller	: Nestlé Professional GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: MAGGI
GTIN	: 7613037677324
LAN	:
Höhe	: 148 mm
Breite	: 129 mm
Tiefe	: 129 mm
Nettogewicht	: 750 g
Bruttogewicht	: 805 g
Füllmenge	: 750 g
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja

Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Palmfett, Maltodextrin, Jodsalz, Aromen (mit WEIZEN, GERSTE), 5% grüner Pfeffer, Kartoffelstärke, Zwiebelpulver, Tomatenpulver, Hefeextrakt, pflanzliches Eiweiß, biologisch aufgeschlossen (WEIZENEIWEISS, Salz), karamellisierter Zucker, Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Xanthan, Säuerungsmittel Citronensäure. Kann SELLERIE, EIER, MILCH, SENF und SOJA enthalten.

Allergene

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

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 1928 kJ
Energie [kcal]	: ca. 461 kcal
Fett	: ca. 24,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 14,4 g
Kohlenhydrate	: ca. 50,3 g
davon Zucker	: ca. 3,7 g
Ballaststoffe	: ca. 4,0 g
Eiweiß	: ca. 7,2 g
Salz	: ca. 8,2 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Zubereitung:#1. 4,8 Liter Wasser und 1,2 Liter Sahne aufkochen. Energie abstellen.#2. Packungsinhalt (750g) einrühren und aufwallen lassen.#3. Kochzeit 3 Minuten, gelegentlich umrühren.#Dosierung: 120 - 130 g für 800 ml Wasser und 200 ml Sahne.

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 12.11.2019.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.