

Zutaten:

Maltodextrin, modifizierte Stärke, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Reismehl, Gemüse (Tomaten, Röstzwiebeln, Zwiebeln), natürliche Aromen, Karamellzucker, Zucker, Sonnenblumenöl, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

Zubereitung:

Ca. 20 g Bratensoße langsam in 200 ml heißes, nicht kochendes Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 1 Minute kochen lassen.

Dose gut verschlossen halten. Kühl und trocken lagern.

Billers

BRATEN Soße

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g Basisprodukt	pro Portion 20 g
Brennwert	1389 kJ / 327 kcal	277 kJ / 65 kcal
Fett	1,50 g	0,30 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,10 g	0,02 g
Kohlenhydrate	75,90 g	15,18 g
davon Zucker	8,40 g	1,68 g
Eiweiß	1,90 g	0,38 g
Salz	10,60 g	2,12 g

- vegetarisch
- ohne zugesetztes Glutamat
- leicht verdaulich
- ohne gluten- und lactosehaltige Zutaten



Serviervorschlag

Mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett.

Füllhöhe technisch bedingt.

Ehenbachtaler Spezialitäten

Galgenbühlstr. 5
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

