



# Bolognese Soße

Zubereitungsanleitung:

Bolognese-Soße mit dem Beutel für 40 Min. bei 80° C im Wasserbad erwärmen.

Oder Beutel aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben und erwärmen. Umrühren nicht vergessen.

Zutaten: 34% Tomaten, 33% Rindfleisch, 20% Tomatensaft, Zwiebeln, Lauch, Rapsöl, Kartoffelstärke, Karotten, Petersilie, Zucker, Knoblauch, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Säuerungsmittel: Citronensäure, Kräuter, Knoblauchpulver, Kurkuma, Aromen, Stärke.

**Gewicht: 500g**

**Artikel Nr.: 6318**

**Charge: 1234**



ungekühlt transportierbar, nach Erhalt  
bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C lagern.  
Mindestens haltbar bis:

Hergestellt für: Euvinum GmbH, Niederwaldstr.10, 79336 Herbolzheim

<b>Durchschnittliche</b>	<b>pro</b>
<b>Nährwerte</b>	<b>100 g</b>
Brennwert KJ/kcal	395/93
Fett	1,46 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	7,9 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	1,2 g

**Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!**