

Knorr Velouté Weisse Grundsauce 1 KG



Weisse
Grundsauce

Ergibt
9L



Weisse
Grundsauce
Ergibt
9L



100 ml zubereitete Sauce enthalten	
Energie	270 kJ (65 kcal)
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	3,6 g
davon Zucker	0,9 g
Salzstärke	0,2 g
Eiweiß	0,8 g
Nä	0,5 g

Zusatz: PALMÖL, WEIZENMEHL,
Salz, Jodiertes Speisesalz,
MILCHZUCKER, Zucker,
MILCHFETT, Pfefferextrakt,
Aromen (aus WEIZEN, GERSTE),
Zusatz: Maltodextrin,
Säureregulator (Natriumdiacetat),
Süßungsmittel (Citronensäure,
Milchsäure), Lorbeer gemahlen,
Kamille und Sellerie enthalten.

Deine Vorteile im Überblick

- Vielseitig einsetzbar
- Ideale Basis für alle hellen Saucen
- Vegetarisch
- Take-Away-fähig

Artikelnummer: 670 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801106708 • Verpackungseinheit EAN: 4007801306702

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Ohne MSG lt. Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne Konservierungsstoffe



Mit Jodsalz



Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Geeignet für leichte Vollkost



Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil



Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: 36% 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

Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Glutenthaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	2234 kJ	239 kJ	268 kJ	268 kJ	3 %
Energie (Kilokalorien)	537 kcal	58 kcal	64 kcal	64 kcal	3 %
Fett	37 g	3,9 g	4,4 g	4,4 g	6 %
davon gesättigte Fettsäuren	24 g	2,6 g	2,9 g	2,9 g	14 %
Kohlenhydrate	44 g	4,7 g	5,3 g	5,3 g	2 %
davon Zucker	7,5 g	0,8 g	0,9 g	0,9 g	1 %
Ballaststoffe	1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	6,7 g	0,7 g	0,8 g	0,8 g	2 %
Salz	7,9 g	0,85 g	0,95 g	0,95 g	16 %
Natrium	3,2 g	0,34 g	0,38 g	0,38 g	

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 90 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Anhaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Trockenmischung zur Herstellung einer Velouté weißen Grundsauce

Beschreibung

- harmonische Basis für alle weißen Saucen
- mittlere Bindung
- pur oder abgeleitet einsetzbar
- ideal zu Geflügel-, Kalbs-, Gemüse-, Nudel- und Fischgerichten

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Mit Jodsalz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Produktinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	Ergiebigkeit in Litern
120 g	1,0 l	1
1000 g	8,5 l	8.5
1000 g	8,5 l	8.5
120 g	1,0 l	1

Zubereitung

Packungsinhalt in 8,5 Liter (kaltes, warmes oder kochendes) Wasser einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen.

Lagerhinweis

Bei Entnahme von Teilmengen die wiederverschlossene Packung trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

Béchamelsauce: Bei der Zubereitung der Knorr Velouté Weiße Grundsauce einen Teil Wasser durch Milch ersetzen.

Helle Pastasauce: Thunfisch, Kapern und frische Kräuter zur Knorr Velouté Weiße Grundsauce zugeben.

Sauce ungarischer Art: Knorr Velouté Weiße Grundsauce mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Aiwar.Paprikagewürzpaste abschmecken.

Gebinde- und Logistikinformationen

Knorr Velouté Weisse Grundsauce 6 x 1KG

Artikelnummer: 670

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801106708	4007801306702	8722700304449
Maße L/H/B in mm	117 x 178 x 132	360 x 185 x 265	1200 x 890 x 800
Volumen in M3	0.002749	0.017649	0.854
Gewicht (brutto) in kg	1.097	6.74	267.64
Gewicht (netto) in kg	1	6	216

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).
[Zurück zur "Produktübersicht"](#)

© 2021 Unilever Deutschland GmbH - Alle Rechte vorbehalten.