



Sauce de rôti

Purement végétal (vegan), faible en graisse, sans additifs colorants ou conservateurs* (*selon la loi)

Utilisation :

Le fond de sauce idéal pour accompagner les viandes rôties ou cuites à l'étuvée. Parfaitement adapté pour rendre les sauces plus onctueuses, les affiner ou les améliorer. Peut être complété facilement et changé en sauce bourguignonne, sauce au poivre ou à la crème, etc.

Préparation :

Verser 1 cuillère à soupe pleine (= 25 g) dans ¼ litre d'eau chaude et faire bouillir à feu doux en remuant de temps en temps durant 1 minute.

Ingrédients :

Farine de froment, rehausseur de goût (glutamate monosodique), dextrose, fécule de pommes de terre, épices (contient soja), maltodextrine, graisse de palme, oignons, sel de mer, sucre, arôme, extrait de levure, sucre de caramel, sel, tomates, épaississant gomme xanthane, épices (contiennent des *graines de céleri*), antioxydant acide ascorbique.



Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml Zubereitung:

Valeur calorique	132 kJ/31 kcal
Lipides	0,5 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	4,9 g
dont sucre	1,9 g
Fibres alimentaires	0,3 g
Protéines	1,6 g
Sel	1,6 g

Contenu pour 5 litres

Article n° 155