



## Sauce bolognaise

vegan  
au soja

Elle va devenir votre sauce préférée ! Goûtez ce délectable mets fruité et méditerranéen qui se déguste avec des pâtes, lasagnes, spaghettis et autres ! Sans aucun ingrédient d'origine animale, sans aucun compromis sur le goût et la qualité - grâce au soja qui remplace la viande hachée. À base de tomates mûres, herbes, carottes, oignons et poivrons, elle a le goût d'une bolognaise classique, mais aussi sa consistance savoureuse typique, vos papilles seront en fête. Et ce, uniquement à base de plantes, sans graisses hydrogénées, sans exhausteurs de goût ni arômes ajoutés. La simplicité et la rapidité de la préparation va vous étonner : Délayez-la dans de l'eau froide, portez à ébullition, savourez, c'est tout ! Bon appétit !

**Préparation :** Mélanger au fouet 4 cuillères à soupe bombées (env. 50 g) dans 250 ml d'eau froide, porter à ébullition sans cesser de tourner, puis laisser mijoter env. 2-3 minutes.

**Ingrédients :** Poudre de tomates 21 %, granulés de soja 21 %, légumes en proportions variables (carottes, oignons, poivrons, poudre de poireau, courgettes, poudre de betterave rouge), sucre, huile de palme, farine de riz, condiment (contient du soja), sel de mer, amidon de maïs, épices, extrait de levure, acidifiant acide citrique, herbes, épaississant gomme de guar, sel de cuisine.

<b>Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml de sauce préparée</b>	
Valeurs caloriques	282 kJ/67 kcal
Lipides	1,4 g
- dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	8,8 g
- dont sucres	6,0 g
Fibres	2,2 g
Protides	3,7 g
Sel	1,6 g

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

Made in Germany

**Contenu : 600 g** pour **3** litres de sauce

Article n° : 619

Eti0223