



Gourmet Sauce à la crème végétarienne

Une grande classique entre les sauces, revisitée avec de nombreux composants naturels entièrement végétariens ! Goût crémeux et généreux sans exhausteurs de goût ni extrait de levure ni conservateurs (conformément à la loi). Vous serez enthousiasmés par cette délicieuse recette à base de crème, de tomates et d'oignons, délicatement affinée de panais, de céleri et d'une pincée de muscade. Se marie à merveille avec des plats de viande fins et savoureux, mais aussi avec des légumes, des pommes de terre, des pâtes, du riz ou des champignons. Diluer la poudre dans de l'eau froide et préparer la sauce séparément en seulement 5 minutes !

Ingrédients : poudre à crème 34 %, amidon de maïs, sel, arôme naturel, sucre roux, huile de tournesol, oignons 3,5 %, sirop de glucose, épaississant farine de graines de guar, panais 2 %, amidon modifié, tomates en poudre 1,4 %, maltodextrine, champignons 0,8 %, **céleri** 0,4 %, épices.

1 litre de sauce contient 20g de matière grasse lactique.

Valeurs nutritionnelles moyennes	par portion (= 24 g de mélange lyophilisé)	par 100 g de mélange lyophilisé
Valeurs énergétiques	450 kJ/ 108 kcal	1878 kJ/ 450 kcal
Lipides	6 g	25 g
- dont acides gras saturés	3 g	14 g
Glucides	11 g	45 g
- dont sucre	3 g	14 g
Fibres	1 g	4 g
Protides	2 g	10 g
Sel	2 g	10 g

Préparation : Mélanger au fouet 2 cuillères à soupe bombées (env. 24 g) dans 250 ml d'eau froide, porter à ébullition sans cesser de tourner, puis laisser mijoter à feu doux env. 5 minutes.

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

Made in Germany

Contenu : 380 g
soit 15 parts de sauce à la crème

Art. no. 359

Eti1024