



Sauce chasseur Gourmet

végétarienne, sans gluten

Mmh, un vrai délice ! Triés sur le volet, des champignons de Paris odorants et d'exquises girolles constituent la base de cette sauce épicée et onctueuse à souhait, additionnée de maint ingrédient subtil. Affinée par une cuillère de crème, la sauce chasseur Gourmet est un accommodement idéal à tous les plats riches de viande en sauce, elle accompagnera à merveille les spätzle, pâtes, knödels et croquettes ou le riz. Un délice végétarien simple et rapide à préparer. Idéale également pour allonger et affiner une autre sauce.

Ingrédients : farine de riz, champignons 13,5 % (morceaux de champignons de Paris 8 %, girolles 2 %, bolets jaunes, poudre de cèpe, shiitake), sel de mer, crème en poudre, poudre de légumes (oignons, oignons frits (oignons, huile de palme, farine de blé noir, sel)), arôme naturel, huile de tournesol, sucre roux, maltodextrine, herbes (persil, ciboulette, herbes), poudre de jus de champignons concentré 2 %, fibres d'agrumes, épaississant gomme de guar ; épices, sucre caramélisé (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), acidifiant acide citrique.

Valeurs nutritives moyennes	par portion (= 28 g de mélange lyophilisé)	par 100 g de mélange lyophilisé
Valeurs caloriques	447 kJ/ 107 kcal	1598 kJ/ 380 kcal
Lipides	3 g	12 g
- dont acides gras saturés	1 g	5 g
Glucides	11 g	41 g
- dont sucres	2 g	7 g
Fibres	3 g	11 g
Protides	6 g	22 g
Sel	3 g	11 g

Préparation : Par portion : délayer au fouet 28 g de mélange lyophilisé (env. 3 c.-à-s. bombées) dans 250 ml d'eau bouillante et laisser mijoter à feu doux 3-5 minutes. Remuer de temps en temps.

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

Made in Germany

Contenu : 280 g, soit 10 portions de sauce chasseur

Article No : 399

Eti1221