

Cremesaucen-Basis

Züricher Geschnetzeltes

Mit dieser Basis verleihen Sie im Handumdrehen Geschnetzeltem eine cremige Sauce nach typischer Züricher Art. Schmeckt auch perfekt zu Geflügelgerichten.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 200g Fix für Cremesauce in lauwarmes Wasser ein und lassen Sie es unter Rühren aufkochen. Sie können die Saucebasis individuell abwandeln und weiter verfeinern, zum Beispiel mit Geschnetzeltem oder Gemüse.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Milch

Es können Spuren von Ei, Soja, Sellerie, Senf und Sulfid enthalten sein.



FÜLLMENGE

7 kg = 37 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 639

**FEINE
RAHMBASIS**

Ideal auch als
Sauce für unsere
Pasta Romana
geeignet.

