

# Gulaschansatz Ungarisch

**Instant, würzige Sauce zu Gulasch**

Der ungarische Gulaschansatz schmeckt besonders würzig. Für feurigen, ungarischen Gulasch fügen Sie einfach frische Paprika hinzu.

## ZUBEREITUNG

Rühren Sie 130 g der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein und garen Sie es dann mit einem Kilogramm Fleisch.

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine  
**Allergene:** keine



FÜLLMENGE

**10 kg =**

**140 kg** (Gulaschansatz)

MISCHVERHÄLTNIS

**130 g : 1 Liter**



- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

**ART.-NR.** 146

**EIN ECHTER  
KLASSIKER!**

Ideal auch als  
Sauce für unsere  
**Pasta Romana**  
geeignet.