

# Käse-Speck-Sauce

**Ideal für Pasta-, Kartoffel-, Ei- und Gemüsegerichte**

Köstlicher Käse und herzhafter Speck in einer ausgewogenen, kräftigen Sauce bringen Geschmack in Pasta-, Kartoffel- und Gemüsegerichte.

## ZUBEREITUNG

Geben Sie 200 g Pulver in einen Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser und kochen Sie alles unter ständigem Rühren auf. Anschließend halb zugedeckt 5 Minuten langsam kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren.

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine

**Allergene:** Gluten, Milch, Ei, Soja



FÜLLMENGE

**2,5 kg = 14 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**200 g : 1 Liter**



✓ **ohne Zusatzstoffe**

**ART.-NR. 1333**

**SCHMACKHAFT  
WÜRZIG**

Passend dazu:  
**Pasta Romana**  
und unsere  
**Nockerl!**

