

Weißer Sauce

Vegane Grundsauce

Sie lieben es vegan? Dann sollten Sie unbedingt die weiße Sauce vorrätig haben. Sie eignet sich zum Überbacken und für viele Abwandlungen. Tipp: Das Sternfrucht Mango Konzentrat passt geschmacklich sehr gut dazu.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 100 g von der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein, lassen es kurz aufkochen und anschließend weitere 5 Minuten köcheln.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

8 kg = 80 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

ART.-NR. 151

**VEGANE
SAUCENBASIS**

**Ohne
Allergene!**

