

# Zitronen-Buttersauce

**Frische, fruchtige Sauce**

Die frische, fruchtige Zitronen-Buttersauce in pastöser Qualität hat eine kräftige, gelbe Farbe. Damit werden Fisch, Geflügel, Spargel und vieles mehr perfekt abgerundet.

## ZUBEREITUNG

Geben Sie 190 g von der Paste in einen Liter kaltes Wasser und kochen alles unter Rühren auf. Dann eine Minute köcheln lassen.

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine

**Allergene:** Milch, Gluten, Ei



FÜLLMENGE

**5 kg = 26,5 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**190 g : 1 Liter**



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

**ART.-NR. 178**

**VIELSEITIG  
EINSETZBAR**

