

Lachs-Dill-Sauce

Perfekt zum Gratinieren und für Gemüse

Diese köstliche Sauce ist perfekt für Pasta, zum Gratinieren von Gemüsegerichten und eignet sich auch als Basis für leckere Suppen. Jetzt ausprobieren!

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, regelmäßig umrühren.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Fisch, Soja, Milch

Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg = 14 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

200 g : 1 Liter



✓ **ohne Palmöl**

✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 1331

**VIELSEITIG
EINSETZBAR**

Passend dazu:
Pasta Romana
und unsere
Nockerl!