

Weißer Sauce

Grundsauce

Mit dieser hellgelben Grundsauce haben Sie eine wunderbare Saucenbasis, um daraus viele unterschiedliche Gerichte abzuleiten, zum Beispiel leckere Cremesuppen oder Kräutersaucen.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 100 g Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein, lassen es kurz aufkochen und anschließend eine Minute köcheln lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Milch, Ei

Es können Spuren von Soja und Sellerie enthalten sein.



FÜLLMENGE

12,5 kg = 125 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 155

**VIelfältige
SAUCENBASIS**