

# Ubena Senfsauce 40g

## Feine Komposition für Senfsauce:

**Beutelinhalt mit dem Schneebesen in kaltes Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen lassen. Nach dem Kochen Sahne und Butter unterrühren.**

**Mit dieser feinen Zusammenstellung gelingt Senfsauce schnell und einfach!**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1.874 kj
Brennwert kcal	448 kcal
Fett	24,60 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,10 g
Kohlenhydrate	49,50 g
davon Zucker	8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,10 g
Salz	10,18 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Sesamsamen	Ja
Soja	Ja
Fisch-Feinkost Klassen Senf	Ja

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Palmfett, Sonnenblumenöl), WEIZENMEHL, SENFKÖRNER GEMAHLEN 14 %, modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, Zwiebeln, Maltodextrine, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Aroma, Gewürze, MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß, Stabilisator Natriumdiphosphat, Antioxidationsmittel (Ascorbylpalmitat, Alpha-Tocopherol)

Inverkehrbringer

Ubena Gewürzvertrieb GmbH Industriestraße 25, 49201 Dissen am Teutoburger Wald