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	1874 kj
	448 kcal
Fett	24,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,1 g
Kohlenhydrate	49,5 g
davon Zucker	8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	10,18 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Sesamsamen	Ja
Soja	Ja
Senf	Ja

Fisch-Feinkost Klaassen
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