

---

## Dunkle Sauce für Braten

### Dark Sauce for roast meat

---

**Artikelnummer / Item number:**

4710250

**Füllgewicht / Net weight:**

250 g

**Zutaten:**

Stärke, Maltodextrin, Palmfett, Karamell, Tomatenpulver, Salz, modifizierte Stärke, pflanzliches Eiweißhydrolysat, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, gehärtetes Rinderfett, Toastzwiebeln, Zwiebeln, Lauch, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Gewürze und Gewürzextrakte.

**Ingredients:**

starch, maltodextrin, palm fat, caramel, tomato powder, salt, modified starch, vegetable protein hydrolysate, yeast extract, beef extract, hydrogenated beef fat, toasted onions, onions, leek, acid citric acid, flavouring, spices and spice extracts.

Kann Spuren von Sulfid enthalten.

May contain traces of sulphite.

**Zubereitung:**

Fünf gehäufte Teelöffel (25 g) des Soßenpulvers in 250 ml kochendes Wasser einrühren. Die Soße mit einem Schneebesen glatt rühren.

**Instructions:**

Mix five heaped teaspoons (25 g) of the sauce powder with 250 ml boiling water, stir with a whisk until smooth.

	<b>Durchschnittliche Nährwertangaben für 100 ml verzehrfertige Soße 100 ml = 2 g Pulver / Average nutritional value per 100 ml prepared sauce 100 ml = 2 g</b>	<b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Trockenprodukt / Average nutrition value per 100 g dry product</b>
<b>Energie / energy</b>	<b>28 kJ 6 kcal</b>	<b>1413 kJ 336 kcal</b>
<b>Fett / fat</b>	<b>&lt; 0,5 g</b>	<b>11 g</b>
<b>davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates</b>	<b>0,1 g</b>	<b>6,4 g</b>
<b>Kohlenhydrate / carbohydrate</b>	<b>1,0 g</b>	<b>52 g</b>
<b>davon Zucker / of which sugars</b>	<b>&lt;0,5 g</b>	<b>5,6 g</b>
<b>Eiweiß / protein</b>	<b>&lt;0,5 g</b>	<b>5,5 g</b>
<b>Salz / salt</b>	<b>0,17 g</b>	<b>8,7 g</b>