



T2508



## Steinpilzsoße



3kg e

500G X 6 KARTONS



+/-120g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

### Zutaten

Champignons 24%, Sonnenblumenöl, Steinpilze 9,5%, Frische Vollmilch (pasteurisiert), Sahne, Käse, Weichweizenmehl, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Salz, Steinpilzpulver, Kartoffelstärke, Pfeffer.

### Datenblatt



6-8g

FÜR STÜCKE



35mm

HÖHE EINES STÜCKS

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kj 958 – Energie kcal 233 – Fett g 24,0 davon gesättigte Fettsäuren g 3,6 – Kohlenhydrate g 2,4 davon Zucker g 0,55 – Ballaststoffe g 0,68 – Eiweiss g 1,4 – Salz g 0,92

### Zubereitung

Temperierminuten in der Pfanne: **4/5 Min**

Mikrowellen-Erholungsminuten: **14/15 min**

Einweichzeit im Wasserbad: **7/8 min**

