

Knorr Sauce zu Geflügel 6 x 1 kg



Ergibt
13L

Bestelle
überall,
jederzeit

Sichere dir
Prämien über
unser
Treueprogramm

Erhalte rund
um die Uhr
Unterstützung

Diese braune Grundsauce zu Geflügel hat jetzt einen noch intensiveren Geschmack nach Geflügel und eine dunklere Farbe. Die vorher schon vegane Sauce ist jetzt EVU Vegan zertifiziert und ohne Palmöl lt. Zutatenliste.

- Charakteristischer Geflügelgeschmack
- Mittlere Bindung
- Pur oder abgeleitet einsetzbar
- Ideal zu Hähnchenschlegel, Hähnchen- und Putenschnitzel oder -brust, Putenrollbraten,

Geschnetzeltem und Geflügelleber

- Für die vegetarische und vegane Küche geeignet
- Ohne zugesetzte Allergene und ohne zugesetzte Zusatzstoffe

Artikelnummer: 71625 • Verbrauchereinheit EAN: 8720182716248 •
Verpackungseinheit EAN: 8720182716255

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Kürzlich
angesehen



Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Keine
glutenhaltigen
Zutaten lt. Rezeptur



Fettarm



Ohne MSG lt.
Rezeptur



Ohne
Konservierungsstoffe



Mit Jodsalt



Ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe



Ohne
deklarationspflichtige
Allergene



Geeignet für leichte
Vollkost



Vegan / Vegetabil



Vegetarisch / Ovo
Lacto Vegetabil



European
Vegetarian Union
vegan

Kürzlich
angesehen



Zutaten

Zutaten: Maltodextrin, Stärke, Aromen, Reismehl, jodiertes Speisesalz, Karamellzuckersirup, Tomaten, Rosmarin. Kann Spuren von Ei, Milch, Senf, Soja und glutenhaltige Getreide enthalten.

Nährwerte

Name	100 g enthalten	pro 100 g zubereitet	pro 100 ml zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1431 kJ	106 kJ	114 kJ	114 kJ	1 %
Energie (Kalorien)	342 kcal	25 kcal	27 kcal	27 kcal	1 %
Fett	2,6 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g	<1 %
Kohlenhydrate	74 g	5,4 g	5,9 g	5,9 g	2 %
davon Zucker	4 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1 %
Ballaststoffe	0,7 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	4,8 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	<1 %
Salz	11,1 g	0,83 g	0,9 g	0,9 g	15 %

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 130 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Trockenmischung zur Herstellung einer Sauce zu Geflügel

Beschreibung

Diese braune Grundsauce zu Geflügel hat jetzt einen noch intensiveren Geschmack nach Geflügel und eine dunklere Farbe. Die vorher schon vegane Sauce ist jetzt EVU Vegan zertifiziert und ohne Palmöl lt. Zutatenliste.

- Charakteristischer Geflügelgeschmack
- Mittlere Bindung
- Pur oder abgeleitet einsetzbar
- Ideal zu Hähnchenschlegel, Hähnchen- und Putenschnitzel oder -brust, Putenrollbraten,

Geschnetzeltem und Geflügelleber

- Für die vegetarische und vegane Küche geeignet
- Ohne zugesetzte Allergene und ohne zugesetzte Zusatzstoffe

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Fettarm
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Konservierungsstoffe
- Mit Jodsalz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- European Vegetarian Union vegan
- Ohne Palmöl

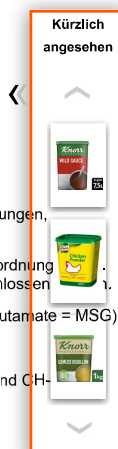
Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Ohne Palmöl: Ohne Palmöl laut Zutatenliste.

Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



Produkthinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	Ergiebigkeit in Litern
80g	1L	1
1kg	12,5L	13

Lagerhinweis

Bei Entnahme von Teilmengen die wiederverschlossene Packung kühl und trocken lagern.

Tipps

Asiatische Geflügelsauce: KNORR Sauce zu Geflügel mit etwas Pflaumenwein einkochen und mit KNORR Würzsauce Pang Gang abrunden.

Mediterrane Sauce: KNORR Sauce zu Geflügel mit Rosmarin, KNORR Primerba Feine Kräuterpaste Knoblauch und schwarzen Olivenscheiben abrunden.

Gebinde- und Logistikinformationen

Knorr Sauce zu Geflügel 6 x 1kg

Artikelnummer: 71625

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8720182716248	8720182716255	8720182716279
Maße L/H/B in mm	117 × 203 × 132	360 × 210 × 265	1200 × 990 × 800
Volumen in M3	0.003135	0.020034	0.95
Gewicht (brutto) in kg	1.107	6.812	270.232
Gewicht (netto) in kg	1	6	216

Verwandte Produkte

Knorr Professional Demiglace
Braune Grundsauce 3 kg

43 TREUEPUNKTE

1 x 3 kg
€ 43,06

unverbindliche Preisempfehlung von UFS

+ In den Warenkorb

Knorr Professional Demi Glace 1l

19 TREUEPUNKTE

1 x 1 l
€ 18,65

unverbindliche Preisempfehlung von UFS

+ In den Warenkorb

Knorr Professional Sauce zu
Geflügel 10 kg

254 TREUEPUNKTE

1 x 10 kg
€ 254,17

unverbindliche Preisempfehlung von UFS

+ In den Warenkorb

Kürzlich
angesehen

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).
[Zurück zur "Produktübersicht"](#)