



PROFFKJØKKEN Peppersaus 14 L

2 bokser à 1,95 kg

EPD-nr. 6053821

En god og anvendelig saus som setter god smak på biff, karbonader, kylling, grønnsaker og vegetarisk mat

- Saus i lettoppløselig pulver
- Gir god kjøkkenøkonomi
- Lang holdbarhet

NÆRINGSINNHold

Før tilberedning

	Per 100 g
Energi	1634 kJ
Energi	388 kcal
Fett	11 g
Hvorav - Mettede fettsyrer	3,8 g
Karbohydrat	49 g
Hvorav - Sukkerarter	25 g
Protein	22 g
Salt	7 g

Etter tilberedning

	Per 100 g	Per porsjon 75 g
Energi	226 kJ	169 kJ
Energi	54 kcal	41 kcal
Fett	1,5 g	1,1 g
Hvorav: - Mettede fettsyrer	0,5 g	0,4 g

Karbohydrat	6,9 g	5,2 g
Hvorav: - Sukkerarter	3,4 g	2,6 g
Protein	3 g	2,3 g
Salt	0,96 g	0,72 g

TILBEREDNING

Standard tilberedning

Rør ut pulver og væske i en kasserolle. 2. Kok opp under omrøring. Kok sausen i 5 minutter. For mildere saus, erstatt vann med melk eller matfløte.

Blandingsforhold

Antall porsjoner	Mengde ferdig vare	Mengde pulver	Mengde væske
13,00	1 L	147 g	1 L Vann
67,00	5 L	685 g	5 L Vann
187,00	14 L	Hele boksen	14 L Vann

INGREDIENSER

skummetmelk, maisstivelse, fløte 12 %, modifisert potetstivelse, aroma, olje (solsikke, raps) gjærekstrakt, salt, pepper 3 % (sort, grønn), fargestoff (ammoniert karamell, paprikaekstrakt) løk, sukker, glukosesirup, melkeprotein

Produktsammensetningen kan endres. Les derfor alltid ingredienslisten på emballasjen til produktet

ALLERGENER

Oversikt over allergener

Allergen	Ja	Nei	Kan inneholde spor av
Selleri		•	
Egg		•	
Fisk		•	
Gluten		•	
Melk	•		
Sennep		•	

Nøtter		•	
Peanøtter		•	
Lupin		•	
Bløtdyr		•	
Sesamfrø		•	
Skalldyr		•	
Soya		•	
Sulfitt		•	

JA : Allergenet inngår i produktet

NEI : Allergenet inngår ikke i produktet