



T2508



Steinpilzsoße



3kg ?

500G X 6 KARTONS



85g

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



7-10g

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

