T2508

Steinpilzsoße

3kg e

+/-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.

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**

Datenblatt

6-8g
FÜR STÜCKE

35mm
HÖHE EINES STÜCKS