



Bolognese Soße

Zubereitungsanleitung:

Bolognese-Soße mit dem Beutel für 40 Min. bei 80° C im Wasserbad erwärmen.

Oder Beutel aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben und erwärmen. Umrühren nicht vergessen.

Zutaten: 34% Tomaten, 33% Rindfleisch, 20% Tomatensaft, Zwiebeln, Lauch, Rapsöl, Kartoffelstärke, Karotten, Petersilie, Zucker, Knoblauch, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Säuerungsmittel: Citronensäure, Kräuter, Knoblauchpulver, Kurkuma, Aromen, Stärke.

Artikel Nr.: 468162

Gewicht: 500g

ungekühlt transportierbar, nach Erhalt bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C lagern. Mindestens haltbar bis:

Charge:

1234

<u>Durchschnittliche</u>	<u>pro</u>
<u>Nährwerte</u>	<u>100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	395/93
Fett	1,46 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	7,9 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	1,2 g



Obere Metzgerei F. Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach
Tel. 07682 908875, e-mail: kalmerwald@obere-metzgerei.de

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!