

Hnědá základní omáčka, Wiberg, na 15 litrů, 3kg



Bez přidavku ochucovadel a bez laktózy a lepku. Chuť silná po hovězím a telecím mase, po pečení, kulaté příjemné chuti po cibuli a kořenové zelenině.

2191,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 2191,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Wiberg Základní hnědá omáčka je vyrobena bez přídavku **ochucovadel a bez laktózy a lepku**.

Chuť: silná po hovězím a telecím mase, po pečení, kulaté příjemné chuti po cibuli a kořenové zelenině, konzistence pastovitá.

Použití: jako samostatná omáčka k tmavému masu, ideální pro přípravu Ragout, dušených pokrmů, "Eintopfů" a minutkových pokrmů.

Složení: pitná voda, koření, sirup z cukrové řepy, hovězí vývar (vyrobený z hovězího masa, pitná voda, hovězí tuk), jodidovaná stolní sůl (stolní sůl, jodičnan draselný), rajčatový protlak, cukr, škrob, zelenina (mrkev, cibule), řepkový olej, slunečnicový olej, kvasnicový extrakt, příchuť, rýžová mouka., maltodextrin, palmový tuk, koření, výtažky z koření, extrakt z hub, extrakt z červeného vína, zahušťovadlo: xanthanová guma, okyselující látka: kyselina citrónová.

Dávkování: 200 g: 1 l vody nebo tekutiny za stálého míchání přiveďte k varu a vařte 3 minuty. Skladujte v chladu mezi + 10 ° C - + 15 ° C.

Vlastnosti: bez lepku, bez laktózy.

Odpovědní podnikatelé: Wiberg GmbH

Země původu: Rakousko

Nutriční hodnoty na 100 g

Kalorická hodnota 799 kJ / 191 kcal

Tuk 7,7 g

z toho nasycené mastné kyseliny 1,11 g

Sacharidy 23,2 g

z toho cukr 11,2 g

Bílkoviny 6,6 g

Sůl 8,9 g

Balení: 3 kg
