

Knorr Professional Velouté Weisse Grundsauce 3 kg



Bestelle überall, jederzeit

Sichere dir Prämien über
unser Treueprogramm

Erhalte rund um die Uhr
Unterstützung

Deine Vorteile im Überblick

- Vielseitig einsetzbar
- Ideale Basis für alle hellen Saucen
- Vegetarisch
- Take-Away-fähig

Artikelnummer: 672 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801106722 • Verpackungseinheit EAN: 4007801306726

Hast du Fragen zur Bestellung ?  +49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Ohne MSG lt. Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne Konservierungsstoffe



Mit Jodsalz



Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Geeignet für leichte Vollkost



Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil



Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: 36% Roux (WEIZENMEHL, Palmöl), Palmöl, Stärke, jodiertes Speisesalz, MILCHZUCKER, Zucker, MILCHEIWEISS, Hefeextrakt, Aromen (mit GERSTE), Speisesalz, Zwiebeln¹, Maltodextrin, Säureregulator (Natriumdiacetat, Calciumlactat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Lorbeer gemahlen. Kann Spuren von Ei, Sellerie und Senf enthalten. ¹ aus nachhaltigem Anbau

Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	% * pro Portion
Energie (Kilojoule)	2234 kJ	239 kJ	268 kJ	268 kJ	3 %
Energie (Kilokalorien)	537 kcal	58 kcal	64 kcal	64 kcal	3 %
Fett	37 g	3,9 g	4,4 g	4,4 g	6 %
davon gesättigte Fettsäuren	24 g	2,6 g	2,9 g	2,9 g	14 %
Kohlenhydrate	44 g	4,7 g	5,3 g	5,3 g	2 %
davon Zucker	7,5 g	0,8 g	0,9 g	0,9 g	1 %
Ballaststoffe	1 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	6,7 g	0,7 g	0,8 g	0,8 g	2 %
Salz	7,9 g	0,85 g	0,95 g	0,95 g	16 %
Natrium	3,2 g	0,34 g	0,38 g	0,38 g	

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 275 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Trockenmischung zur Herstellung einer Velouté weißen Grundsauce

Beschreibung

- harmonische Basis für alle weißen Saucen
- mittlere Bindung
- pur oder abgeleitet einsetzbar
- ideal zu Geflügel-, Kalbs-, Gemüse-, Nudel- und Fischgerichten
- Klassische Velouté mit deckender Textur.
- Weiße Basis Sauce für alle hellen Saucen.
- Cremiger, ausbalancierter Geschmack.
- Mit Roux für perfekte

Konsisten.

- Geeignet für vegetarische Ernährung.
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Mit Jodsalz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Produktinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	Ergiebigkeit in Litern	Ergiebigkeit pro Portion
120 g	1 l	1	10
1000 g	8,5 l	25	250
3000 g	25 l	275	275

Zubereitung

Packungsinhalt in 25 Liter (kaltes, warmes oder kochendes) Wasser einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen.

Lagerhinweis

Bei Entnahme von Teilmengen die wiederverschlossene Packung trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

Béchamelsauce: Bei der Zubereitung der Knorr Velouté Weiße Grundsauce einen Teil Wasser durch Milch ersetzen.

Helle Pastasauce: Thunfisch, Kapern und frische Kräuter zur Knorr Velouté Weiße Grundsauce zugeben.

Sauce ungarischer Art: Knorr Velouté Weiße Grundsauce mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Aiwar.Paprikagewürzpaste abschmecken.

Gebinde- und Logistikinformationen

Knorr Professional Velouté Weisse Grundsauce 2 x 3 kg

Artikelnummer: 672

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801106722	4007801306726	8722700304456
Maße L/H/B in mm	117 × 285 × 190	297 × 251 × 203	1200 × 903 × 800
Volumen in M3	0.006336	0.015133	0.867
Gewicht (brutto) in kg	3.17	6.536	338.728
Gewicht (netto) in kg	3	6	288

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).
[Zurück zur "Produktübersicht"](#)