

Weiße Sauce

SICCA Weiße Sauce ist eine gebundene, helle Sauce zum universellen Einsatz in der Küche für Gemüse jeder Art, Nudel- und Kartoffelauflauf, Lasagne, zum Binden von Eintöpfen und zur Herstellung von cremigen Suppen.

Zubereitung: Saucenpulver in warmes Wasser einrühren und 5 Minuten leicht kochen lassen. Gelegentlich rühren. Fertig!

Dosierung: 140 g für 1 Liter Wasser.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	208 kj
Brennwert kcal	50 kcal
Fett	1.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	7.8 g
davon Zucker	1.6 g
Eiweiß	0.8 g
Salz	1.1 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Milch	Ja

Zutaten

Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, WEIZENmehl, VollMILCHpulver, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblume, Raps), Speisesalz, SAHNepulver, Zucker, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), Gewürze (Zwiebeln, Muskat, Pfeffer), LACTOSE, natürliches Aroma, MILCHEiweiß, Ascorbinsäure: Vitamin C.