



**Weitere Ideen, Konzepte
und Rezepte unter**



UNSERE NR.1-SAUCEWELT FÜR PROFIS



Zutaten: Wasser, 25 % Rapsöl, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig*, Speisesalz, Gewürze), Branntweinessig*, Zucker, modifizierte Stärke, Speisesalz, Verdickungsmittel: Xanthan; Gewürze, Kräuter, färbendes Lebensmittel Karottenkonzentrat.

*Österreich: Weingeistessig

¹ auf der Speisekarte gemäß §5 LMZDV

² Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden

Ungelöffelt mindestens haltbar bis: siehe Eimer rand.
Vor Licht schützen. Nach dem Anbruch bitte gekühlt
lagern und innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.
Vor Gebrauch gut umrühren.

Servierfertig und sofort einsetzbar.
Gekühlt genießen.

Ø Nährwerte pro 100 ml	
Energie:	1.155 kJ/280 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,9 g
Kohlenhydrate:	8,2 g
davon Zucker:	6,2 g
Eiweiß:	1,1 g
Salz:	1,7 g

4 Liter



Foodservice

**Saucenliebe
verbündet**

HOMANN Feinkost GmbH
Heinrich-Hamker-Straße 20
DE-49152 Bad Essen
www.homann-foodservice.de



4 030800 085521

7014136



+ IHRE PROFI-VORTEILE

- ÜBERZEUGENDER GESCHMACK
- READY TO USE
- ZEITSPAREND
- LANGE HALTBAR
- INDIVIDUELL VERFEINERBAR

 VERWENDUNG

- IDEAL FÜR SALATE, BOWLS, FINGERFOOD UND SOGAR FÜR FISCH- UND FLEISCHGERICHTE



OHNE ZUSATZ von
deklarationspflichtigen
ZUSATZSTOFFEN¹



**OHNE ZUSATZ von
KONSERVIERUNGS-
STOFFEN**



OHNE ZUSATZ von
LAKTOSE lt.
Rezeptur²



**OHNE ZUSATZ von
GLUTENHALTIGEM
GETREIDE lt. Rezeptur²**



PFLANZLICH

UNSERE NR.1-SAUCENWELT FÜR PROFIS



FRENCH DRESSING

MIT EINER DELIKATEN SENFNOTE



Servientvorschlag

UNSERE NR.1-SAUCEWELT FÜR PROFIS