

Bickelbacher

Dunkle Saucenbasis, laktovegetabil

100 % Geschmacksvolle Rezeptur

Unsere Dunkle Saucenbasis besteht aus Zutaten des kontrolliert ökologischem Anbaus. Die braune Feinkostsauce ist frei von jeglichen künstlichen Zusatzstoffen und eine ideale Basis für die Verfeinerung und Verlängerung von Bratensaft und allerlei Gemüsefonds.



Als Basis verwenden wir hochwertige Rohstoffe sowie unraffiniertes Steinsalz mit dem natürlichen Komplex an Jod, Mineralien sowie Spurenelementen. Durch die natürlich hohe Salzkraft unseres Steinsalzes bedingt, konnte die Salzzugabe um ca. 15 % reduziert werden.

Dunkle Saucenbasis, kbA

Zubereitung:

In 1 Liter kaltes Wasser 80 g. der dunklen Feinkost - Saucenbasis einrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Zur Verlängerung bzw. Verfeinerung von Bratensaft entsprechend die Zugabe reduzieren.

Zutaten:

Maisstärke*, Steinsalz, Hefeextrakt, Rohrohrzucker*, Tomatenpulver*, pflanzliches Fett*, Karamelzucker*, Magermilchpulver*, Zwiebel*, Röstzwiebel*, Knoblauch*, Rosmarin*, Säuerungsmittel Zitronensäure

* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

- **Glutenfrei**
- **Cholesterinfrei**
- **Glutamatfrei**
- **Laktovegetabil**
- **Weizenfrei**

Artikelbezeichnung: Dunkle Saucenbasis
Art.Nr.: 3001
VPE: 5 kg



DE-006-ÖKO-Kontrollstelle

Bickelbacher Naturprodukte • Dorfstr.7 • D – 86860 Jengen
www.bickelbacher.com • info@bickelbacher.com