



## Knorr Bratenjus pastös 1.2kg

Produkt	<b>289999</b>	Erhältliche Einheiten	<b>DS, KT 6DS</b>
Nettofüllmenge	<b>1200 GR</b>	Marke	<b>Knorr</b>

### Produktbeschreibung

- Pastöse Basis für den klassischen Bratenjus zur Farb- und Geschmacksgebung sowie zum Strecken von selbsthergestelltem Bratensaft und brauner Sauce. - Bratenjus mit leichter Bindung. - Mit kräftigem Fleischgeschmack - Pastöse Basis zur Herstellung eines klassischen Bratenjus - Typischer Glanz und perfekte Bindung - Voller Geschmack beim Verlängern selbsthergestellter Saucen

### Inhaltsstoffe

Maltodextrin, Stärke, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblume), Aromen, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriumguanylat, Dinatriuminosinat), Speisesalz, 4,2% Fond (Rinderknochenbouillon, Rinderfett, Zwiebeln), Zucker, Karamellzuckersirup, Säuerungsmittel (Citronensäure).

### Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei

### Aufbewahrungshinweis

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

### Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
<b>Energie</b>	-183 kJ (44 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 51 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 6,3 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	< 0,5 Gramm
<b>Fett</b>	~ 22 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 9,9 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 8 Gramm
<b>Salz</b>	~ 14,1 Gramm

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Pastöse Mischung zur Herstellung eines Bratenjus aus Rinderknochenbouillon und Rinderfett