

Zitronen-Buttersauce

Frische, fruchtige Sauce

Die frische, fruchtige Zitronen-Buttersauce in pastöser Qualität hat eine kräftige, gelbe Farbe. Damit werden Fisch, Geflügel, Spargel und vieles mehr perfekt abgerundet.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 190 g von der Paste in einen Liter kaltes Wasser und kochen alles unter Rühren auf. Dann eine Minute köcheln lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Gluten, Ei



FÜLLMENGE

5 kg = 26,5 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

190 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 178

**VIELSEITIG
EINSETZBAR**

