

Sauce alla Carbonara

SICCA Sauce alla Carbonara ist eine helle, feingewürzte und sahnige Sauce mit Käse für Pastagerichte und zum Überbacken für Nudelaufläufe.

Zubereitung: Saucenpulver in warmes Wasser einrühren, zum Kochen bringen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Fertig!

Dosierung: 140 g für 1 Liter Wasser.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	229 kj
Brennwert kcal	55 kcal
Fett	2.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.6 g
Kohlenhydrate	4.7 g
davon Zucker	3.2 g
Eiweiß	2.6 g
Salz	1 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Milch	Ja

Zutaten

KÄSEpulver (25 %), modifizierte Kartoffelstärke, SAHNEpulver, WEIZENmehl, VolleIpulver, Speisesalz, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), Zucker, LACTOSE, MILCheiweiß, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Gewürze, Glukosesirup, Aroma.