

Sauce für Hühnerfrikassee

SICCA Sauce für Hühnerfrikassee ist eine helle sahnige Sauce mit gefriergetrockneten Champignons und einer Hühner-Note. SICCA Sauce für Hühnerfrikassee ist deklarationsfrei und ohne Hefeextrakte.

Zubereitung: In warmes Wasser einrühren und 6 Minuten leicht kochen lassen, dabei gelegentlich rühren. Fertig!

Dosierung: 180 g für 1 Liter warmes Wasser.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	251 kj
Brennwert kcal	60 kcal
Fett	2.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.2 g
Kohlenhydrate	8.6 g
davon Zucker	1.9 g
Eiweiß	1.4 g
Salz	1.3 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Milch	Ja

Zutaten

WEIZENmehl, Maltodextrin, VollMILCHpulver, SAHNEpulver, modifizierte Kartoffelstärke, Speisesalz, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), Zucker, Champignons, Zitronensaftpulver, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Gewürze (Zwiebeln, Curcuma, Muskat, Pfeffer weiß), Hühnerfett, natürliches Aroma, MILCHEiweiß, Glukosesirup, Säuerungsmittel: Citronensäure.