

Grüne Pfeffer-Sahne-Sauce

SICCA grüne Pfeffer-Sahne-Sauce ist eine cremige Sauce mit einer milden Schärfe und gefriergetrocknetem grünen Pfeffer. SICCA grüne Pfeffer-Sahne-Sauce eignet sich für gebratene und gegrillte Fleischgerichte sowie für Reis- und Nudelgerichte.

Zubereitung: Saucenpulver in warmes Wasser einrühren und 1 Minute leicht kochen lassen. Gelegentlich rühren. Fertig!

Dosierung: 200 g für 1 Liter Wasser.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	295 kj
Brennwert kcal	71 kcal
Fett	2.90 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.30 g
Kohlenhydrate	9.80 g
davon Zucker	3.40 g
Eiweiß	1.30 g
Salz	1.50 g

Allergene

Milch	Ja
-------	----

Zutaten

SAHNEpulver 24 %, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Gewürze (Pfeffer grün 5,5 %, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer weiß, Curcuma, Thymian, Rosmarin), pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Speisesalz, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), Rohrzucker, natürliches Aroma, Tomatenpulver, MILCHEiweiß, Zitronensaftpulver, Ascorbinsäure: Vitamin C.