

## KNORR Fisch Sauce



Artikelnummer 421  
EAN Code CU 4007801104216  
EAN Code VS 4007801304210



### Beschreibung

KNORR Fisch Sauce - für Ihre Kreationen:

- helle Sauce mit harmonisch, feinem Fischgeschmack
- cremige, mittlere Bindung
- ideal zu gedünstetem, gebratenem oder gegrilltem Fisch sowie für helle Fischragouts

### Zutaten

Zutaten: Palmöl, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, MILCHZUCKER, Zucker, MILCHEIWEISS, Speisesalz, 2,1 % KABELJAUPULVER, Stärke, Sojasauce (SOJABOHNEN, WEIZEN), Weißweinextrakt, Hefeextrakt, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze (Curcuma, Knoblauch), Aroma (mit MILCH). Kann Spuren von Ei, Sellerie, Krebstieren und Weichtieren enthalten.

### Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Ohne Konservierungsstoffe
- Mit Jodsaltz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Geeignet für leichte Vollkost

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ODZ):

Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- &

Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

### Zutaten mit allergenem Potential

- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch / Milchprodukte (einschliesslich Laktose)
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zuberei- tet	pro 100ml zuberei- tet	pro Portion	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	2200 kJ	350 kJ	420 kJ	420 kJ	5 %
Energie (Kilokalorien)	530 kcal	85 kcal	100 kcal	100 kcal	5 %
Fett	36 g	6 g	7 g	7 g	10 %
davon gesättigte Fettsäuren	23 g	3,5 g	4,5 g	4,5 g	23 %
Kohlenhydrate	45 g	7 g	9 g	9 g	3 %
davon Zucker	6 g	1 g	1 g	1 g	1 %
Ballaststoffe	0,9 g	0,2 g	0,2 g	0,2 g	
Eiweiß	6 g	1 g	1 g	1 g	2 %
Salz	6,7 g	1,1 g	1,3 g	1,3 g	22 %

\* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

### Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	ergibt Produkt in Liter
190 g	1 l	1
1000 g	5,25 l	5.5

### Zubereitung

Packungsinhalt in 5,25 Liter ( kaltes, warmes oder kochendes ) Wasser einrühren. Unter Rühren einfach 1 Minute kochen lassen.

### Lagerhinweis

Bei Entnahme von Teilmengen die wiederverschlossene Packung kühl und trocken lagern.

### Tipps

Fisch-Weißwein Sauce: einen Teil Wasser durch Weißwein ersetzen.

Fischsauce französische Art: die Sauce mit Krebs- oder Hummerbutter sowie Pernod oder Noilly Part verfeinern.

Kräuter-Fisch Sauce: mit KNORR Primerba Dill oder KNORR Primerba Basilikum bzw. frischem Estragon abrunden.

Norderneyer Fischsauce: der Sauce Krabben, Muscheln, feine Gemüsestreifen und etwas Safran zugeben.

### Gebinde- und Logistikinformationen

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801104216	4007801304210	8722700303541
Maße L/H/B in mm	117 x 203 x 132	360 x 210 x 265	1200 x 990 x 800
Volumen in M3	0.003	0.02	0.95
Gewicht (brutto) in kg	1.108	6.813	270.3
Gewicht (netto) in kg	1	6	216

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.