

# Knorr Professional Vleesbouillon Pasta 10 kg

133 PUNTEN



555  
L

## Knorr Professional Vleesbouillon Pasta 10 kg

- Knorr Professional Vleesbouillon Pasta is een krachtige, geconcentreerde bouillon die de intensiteit van de ingrediënten bewaart.
- Deze bouillonpasta van vlees is de ideale smaakmaker voor uw sauzen, soep- en vleesbereidingen.
- Deze pasta werd bereid met hoogwaardige ingrediënten en vormt zo de perfecte basis voor uw gerechten.
- De Knorr Professional Vleesbouillon is nu ook verkrijgbaar in een handige grootverpakking van 20 kg.

CU EAN: 8711100631811 • DU EAN: 8711100631811

## Alle productinformatie

## Voedingswaarden en allergenen

### Ingrediënten

Zout, palmvet, smaakversterkers (E621, E627, E631), maltodextrine, aardappelzetmeel, zonnebloemolie, rundvleesextract (2,2%), karamelsiroop, ui, specerijen (peper, kurkuma, fenegriekzaad, wortelpeterselie), aroma's, gistextract. Kan selderij bevatten.

## Voedingswaarden

Naam	Per 100 g (onbereid product)	Per 100 ml (onbereid product)
Energie kj	1,439 kj	- kj
Energie	344	0
Vetten	24.0 g	- g
waarvan verzadigd	14.0 g	- g
Koolhydraten	23.0 g	- g
waarvan suikers	1.6 g	- g
Vezels	0.5 g	- g
Eiwitten	15.0 g	- g
Zout	37,400.00 mg	- mg

## Allergenen

- bevat selderij

## Dieetinformatie

- Lactosevrij

---

## Productinformatie

### Verpakking

1 x 10 kg

### Inhoud

10 kg

### Productcode

CU EAN	8711100631811
DU EAN	8711100631811

---

## Gebruiksaanwijzing

### Bereiding

(1) Breng de benodigde hoeveelheid water aan de kook. (2) Draai het vuur lager en voeg de pasta toe aan het kokende water. (3) Even 2 minuten laten sudderen en regelmatig roeren en uw bouillon is klaar.

### Opbrengst

555 l

### Bewaren

Droog en bij kamertemperatuur bewaren. Voor een optimaal gebruik van het product informeren wij u dat schepbaarheid toeneemt bij een hogere opslagtemperatuur.

[Cookie Settings](#)