



Sugo alla bolognese

vegano
con soia

Questo sarà il vostro sugo preferito! Provate questa corposa e fruttata prelibatezza mediterranea con pasta, lasagne, spaghetti e simili! Completamente privo di ingredienti di origine animale, ma senza compromettere il gusto e la qualità, grazie alla soia invece della carne macinata. Con il gusto di un classico sugo alla bolognese con pomodori maturi, erbe aromatiche, carote, cipolle e peperoni, ma anche con il suo tipico "tocco" sostanzioso, questo sugo delizierà il vostro palato. E a base esclusivamente vegetale, senza grassi idrogenati, additivi e aromi aggiunti. Lasciatevi sorprendere da una preparazione semplice e veloce: è sufficiente mescolare in acqua fredda, portare brevemente a ebollizione e gustare. Buon appetito!

Preparazione: mescolare 4 cucchiaini colmi (circa 50 g) in 250 ml di acqua fredda con una frusta, portare a ebollizione mescolando e poi far bollire per 2-3 minuti.

Ingredienti: 21% pomodoro in polvere, 21% **granuli di soia**, verdure in proporzione variabile (carote, cipolle, peperoni, porri in polvere, zucchine, barbabietole in polvere), zucchero, grasso di palma, farina di riso, condimento (contiene soia), sale marino, amido di mais, spezie, estratto di lievito, acidificante acido citrico, erbe aromatiche, addensante gomma di guar, sale.

Valori nutrizionali in media per 100 ml salsa pronta per l'uso	
Valore energetico	282 kJ/67 kcal
Grassi	1,4 g
- di cui grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	8,8 g
- di cui zuccheri	6,0 g
Fibre alimentari	2,2 g
Proteine	3,7 g
Sale	1,6 g

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Made in Germany

Contenuto: 600 g rende **3** litri di salsa

No. art: 619

Eti0223