



## Salsa del cacciatore gourmet

vegetariano, senza glutine

Che delizia! Pregiati champignon aromatici e finferli leggermente speziati sono alla base di questa salsa sostanziosa e meravigliosamente cremosa, con tanti ingredienti prelibati. Insaporita con un tocco di panna, questa salsa del cacciatore gourmet è l'ideale per tutti piatti sostanziosi a base di carne, ma anche per Spätzle, pasta, gnocchi, crocchette o riso. Una prelibatezza vegetariana facile e veloce da preparare. L'ideale anche per allungare e insaporire salse già pronte.

**Ingredienti:** farina di riso, 13,5 % di funghi (8 % funghi champignon, 2 % finferli, pezzi di boletto giallo, funghi porcini e Shitake in polvere), sale marino, **panna in polvere**, verdure in polvere (cipolle, cipolle fritte (cipolle, olio di palma, farina di grano saraceno, sale)), aromi naturali, olio di semi di girasole, zucchero di canna, maltodestrina, erbe aromatiche (prezzemolo, erba cipollina, erbe aromatiche), 2 % di succo concentrato di champignon in polvere, fibre di limone, addensante: farina di guar; spezie, zucchero caramellato (sciroppo di glucosio, maltodestrina, zucchero), acidificante: acido citrico.

Valori nutrizionali medi	per porzione (= 28 g miscela secca)	per 100 g di miscela secca
Valore energetico	447 kJ/ 107 kcal	1598 kJ/ 380 kcal
Grassi	3 g	12 g
- di cui grassi saturi	1 g	5 g
Carboidrati	11 g	41 g
- di cui zuccheri	2 g	7 g
Fibre alimentari	3 g	11 g
Proteine	6 g	22 g
Sale	3 g	11 g

**Preparazione:** per porzione, mescolare con un frustino 28 g di miscela secca (ca. 3 cucchiai leggermente colmi) in 250 ml d'acqua bollente e cuocere a fuoco lento per 3-5 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Made in Germany

Contenuto: **280 g** pari a **10** porzioni di salsa del cacciatore

Nr. art.: 399

Eti1221