

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten O.D.A 1 x 10 kg  
Verkehrsbezeichnung : Trockenmischung zur Herstellung einer Sauce zu Braten  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : Deutschland  
Hersteller : Unilever Germany Food Solutions  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : KNORR  
GTIN : 8712100254932  
LAN : 5493  
Höhe : 275 mm  
Breite : 326 mm  
Tiefe : 326 mm  
Nettogewicht : 10 kg  
Bruttogewicht : 10,625 kg  
Füllmenge : 10000 g  
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja  
Datenverantwortlicher : Unilever Germany Food Solutions

**Zutaten**

Zutaten: Maltodextrin, Stärke, Aromen, Reismehl, jodiertes Speisesalz, Zucker, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Zwiebeln, Paprika. Kann Spuren von Ei, Milch, Sellerie, Senf, Soja und glutenhaltige Getreide enthalten.

**Allergene**

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren  
Milch und Milcherzeugnisse : enthält in Spuren  
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealierzeugnisse : enthält in Spuren  
Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren  
Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren  
Senf- und Senferzeugnisse : enthält in Spuren

**Nährwerte**

Bezug : 100 ml (zubereitet)  
Energie [kJ] : ca. 140 kJ  
Energie [kcal] : ca. 33 kcal  
Fett : < 0,5 g  
davon gesättigte Fettsäuren : < 0,1 g  
Kohlenhydrate : ca. 7,3 g  
davon Zucker : ca. 0,9 g  
Ballaststoffe : < 0,5 g  
Eiweiß : < 0,5 g  
Salz : ca. 1,2 g

**Handhabung**

max. Lagertemperatur : 25 ° C  
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

**Zubereitung**

Zubereitung : ZUBEREITUNG 1. Packungsinhalt in 100 Liter (kaltes, warmes oder kochendes) Wasser einrühren oder direkt ins heiße Bratengut einstreuen und nach Belieben angießen. 2. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 26.02.2026.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.