



SOJA CUISINE

Von Soja cuisine

Beschreibung

Alternative Kuhmilchsahne Sahne ohne Lecithin mit einem ausgewogenen Geschmack für herzhaftere und süße Gerichte. Aufgeschlagen wird diese Sojasahne leicht und cremig bei einem Fettgehalt von nur 16%. Überdies ist Soja Cuisine salzarm, reich an ungesättigten Fettsäuren, glutenfrei und lactoserefrei. Da diese Pflanzensahne lactoserefrei ist, ist sie leicht verdaulich. Verfügt über eine wiederverschließbare Verpackung.

Verwendung

Zur Verfeinerung von Suppen, Saucen und Gemüsegerichten, zur Zubereitung von Aufläufen, Quiches und Desserts, aufgeschlagen zu frischem Obst, Torten und Gebäck.

Zutaten

Wasser, SOJAbohnen* 7,3%, Sonnenblumenöl*, Maissirup*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, Meersalz.

*aus kontrolliert ökologischem Anbau

Verpackung

200 ml.

Produkt aus kontrollierten ökologischen Anbau

100 % der Zutaten aus landwirtschaftlicher Herkunft.



AB



VEGAN



GLUTENFREI



KOCHSALZARM



TETRA

Nährwertanalyse

Durchschnittliche Nährwerte pro

	g/100ml	portion ?ml	%RI	RI
Energie	719 kJ			
	174 kcal			2000 kcal
Fett	17 g			70 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g			20 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	3,9 g			
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g			
Kohlenhydrate	2,2 g			260 g
davon Zucker	2,0 g			90 g
Faser	0,8 g			
Eiweiß	2,7 g			50 g
Salz	0,10 g			6 g

RI: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)

Infos Allergene

Zutaten

Wasser, SOJAbohnen* 7,3%, Sonnenblumenöl*, Maissirup*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, Meersalz.

* = aus kontrolliert ökologischem Anbau

Allergene in diesem Produkt:

Soja Soßen

Dieses Produkt kann Spuren enthalten von:

Nüsse