

**W** WIBERG À la Carte

## Teriyaki Sauce

Früher wurden in jedem guten Restaurant die erfahrensten Köche als Sauciers beschäftigt, die es in der Hand hatten, „das Herz der Küche“ – die Sauce – zum Höhepunkt für den Gast werden zu lassen. Mit der Teriyaki Sauce übernehmen wir gerne diese verantwortungsvolle Aufgabe und schaffen die ideale Basis mit Geschmack und Bindung für authentische für Wok-, Pfannen- sowie Saucengerichte.

Als japanischer Klassiker, zeichnet sich die Teriyaki Sauce durch einen besonders intensiven Geschmack nach Soja und Knoblauch aus. Ob mit Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte oder als vegetarische Alternative, sie bietet garantierte Abwechslung am Herd. Sie ist auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen bestens geeignet. Unser Geheimtipp: verwenden Sie die Teriyaki Sauce zum Marinieren von Spareribs oder Lachskotlett!



## Produktinformationen

Art. Nr. **224558**





### Zutaten

Trinkwasser, Rohrzucker, SO-JASAUCE getrocknet (SO-JABOHNEN, WEIZEN, Salz, Maltodextrin), Zucker, modifizierte Stärke, Orangensaftpulver, Reismehl, Knoblauch, Ingwer, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.



### Verpackung

Squeeze-Flasche PP 750 ml  
Nettogewicht Inhalt 800 g



### Dosierung

nach Geschmack oder 50-70 g  
Sauce für 150 g Gemüse



### Kulinarische Bestimmung

ideale Würzsauce mit Bindung als Basis für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet



### Geschmack

kräftig nach Sojasauce mit frischer Zitrus-Ingwer-Note



### Lagerung

Kühl (2 - 18 °C), trocken und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt und lichtgeschützt lagern, möglichst bald verbrauchen.

## Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	183 kcal / 771 kJ
Fett	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	42 g
- davon Zucker	32 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	5,2 g

## Allergene



glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



Soja und Sojaerzeugnisse