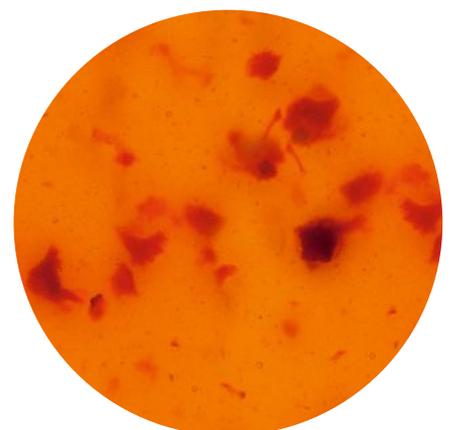


W WIBERG À la Carte

Sweet & Sour 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 Sweet & Sour Sauce übernehmen wir gerne diese verantwortungsvolle Aufgabe und schaffen die ideale Basis mit Geschmack und Bindung für authentische für Wok-, Pfannen- sowie Saucen- oder Suppengerichte.

Ihr fruchtig-säuerlicher Geschmack, ergänzt um eine feine Knoblauchnote lässt sich vor allem bei Speisen mit Hühner- oder Schweinefleisch bestens einsetzen. Dieser klassisch-asiatischer Allrounder eignet sich hervorragend zum Marinieren von asiatischen Nudelsalaten aber auch kalt zum Dippen oder Finishen. Unser Geheimtipp: Verwenden Sie die Sweet & Sour Sauce zum Verfeinern von einer pikanten süß-sauren Suppe!



Produktinformationen

Art. Nr. **224555**





Zutaten

Trinkwasser, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, modifizierte Stärke, Ananassaft-Konzentrat, Reismehl, Paprika, Aprikosen-Konfitüre, Knoblauch, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E202, Gewürzextrakt.



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

süß-sauer, authentisch asiatisch



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	174 kcal / 732 kJ
Fett	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	42 g
- davon Zucker	37 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	3,0 g