

Barbecue-Sauce

SICCA Barbecue-Saucenpulver ist mit einer milden rauchigen Schärfe und trotzdem süß im Geschmack. Die Sauce ist zum Marinieren und Einlegen von Grillfleisch wie z.B. Schwein, Rind, Geflügel und Lamm sowie für Grillgemüse wie z.B. Auberginen, Paprika, Zucchini, Ofenkartoffeln und zu empfehlen als Saucenbeigabe von Grillgut. Einfach lecker, delikat und natürlich.
Die Sauce ist deklarationsfrei, allergenfrei, glutenfrei, lactosefrei und ohne Hefeextrakt.

Zubereitung: In heißes Wasser einrühren und nach Bedarf 100 ml Öl unterrühren. 10 Minuten quellen lassen. Fertig!

Dosierung: 300 g für 1 Liter heißes Wasser und 100 ml Speiseöl.330 g für 1 Liter kaltes Wasser.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	303 kj
Brennwert kcal	73 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	14.7 g
davon Zucker	11.3 g
Eiweiß	1.8 g
Salz	1.6 g

Zutaten

Tomaten 35 %, Fructose, Gewürzmischung (Paprika geräuchert über Eichenholz, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Kreuzkümmel, Pfeffer schwarz), modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Speisesalz, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Säureregulator: Natriumdiacetat, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Säuerungsmittel: Citronensäure.