

Sauce alla Bolognese vegetarisch

SICCA Sauce alla Bolognese vegetarisch ist die fleischlose Alternative und trotzdem proteinreich. SICCA Sauce alla Bolognese vegetarisch ist fertig gewürzt und vielseitig einsetzbar, als Sauce für zahlreiche Nudelspeisen, Grundbelag für Pizza, Lasagne oder Füllung für Cannelloni, Paprika, Zucchini.

Zubereitung: SICCA Sauce alla Bolognese in 1 Liter kochendes Wasser einrühren und ohne weitere Hitzezufuhr ca. 5 Minuten ziehen lassen. Fertig! Bei Verwendung als Füllung etwas weniger Wasser verwenden.

Dosierung: 250 g für 1 Liter kochendes Wasser.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

Und hier gibt's [Rezeptvorschläge zum Download](#).

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	268 kj
Brennwert kcal	64 kcal
Fett	0.50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.10 g
Kohlenhydrate	10.40 g
davon Zucker	6.80 g
Eiweiß	4.20 g
Salz	1.40 g

Allergene

Soja	Ja
------	----

Zutaten

Tomatenpulver (35 %), SOJAproteinkonzentrat, Maltodextrin, Zucker, Speisesalz, Zwiebeln, modifizierte Kartoffelstärke, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Knoblauch, Kräutermischung (Petersilie, Rosmarin, Oreganum, Basilikum), rote Betepulver, Cayenne-Pfeffer.