

Jens Rittmeyers Grobe Senfsauce

Die grobe Senfsauce von Jens Rittmeyer passt hervorragend zu hellem Fleisch oder zu Fisch. Auch Johannes King ist von der Kombination aus zwei verschiedenen Senfsorten überzeugt!

IM HANDUMDREHEN GENIESSEN

Die Kombination aus zwei verschiedenen Senfsaucen kommt nicht von ungefähr: Die Lieblingssorten des Saucengotts Jens Rittmeyer harmonieren perfekt und erzeugen ein weiches, aromatisches Geschmackserlebnis. Um die Saucenkreation zu genießen müssen Sie nicht mehr machen, als diese einmal zu erhitzen und umzurühren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 {\$unitCode}

Brennwert kj	929,2 kj
Brennwert kcal	223,2 kcal
Fett	17,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,4 g
Kohlenhydrate	7,8 g
davon Zucker	6,7 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	< 0,1 g
Natrium	0 g

Allergene

Milch	Ja
Senf	Ja
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja

Zusätzliche Informationen

Geflügelkarkassen, Geflügelfleisch, Geflügelfond, Sahne, Zwiebel, Weißwein, Butter, Wermut, Grober Senf, Bautzner Senf, Lorbeer, Salz, Pfeffer, Zucker