

# Sauce Bolognese



Würzung

101487

## Sauce Bolognese

Beutel zu 5 kg

Die Sauce Bolognese gehört zu den beliebtesten und vielseitigsten Gerichten, die es gibt. Schnell zubereitet ist sie die ideale Ergänzung zu vielen Nudelgerichten. Original wird sie mit Tagliatelle und anderen breiten Nudeln serviert, passt aber auch zu vielen weiteren Nudelsorten und ist wichtiger Bestandteil der Lasagne.

Traditionell mit Faschiertem hergestellt, lässt sie sich auch mit Gemüse, Pilzen und vielen anderen Produkten perfekt kombinieren.

*User Tip:* Probieren Sie doch unsere Sauce Bolognese auch einmal mit unserem Sonnenblumen-Texturat, Sie werden begeistert sein!

### Und so wird's gemacht:

1,000 kg Fleisch od. Fleischersatz  
0,290 kg **Sauce Bolognese Würzung**  
1,500 kg Wasser (= 1,5 Liter)

---

2.790 kg Gesamtmasse

ausreichend für ca. 20 Portionen à 125 g

5,000 kg Fleisch od. Fleischersatz  
1,450 kg **Sauce Bolognese Würzung**  
7,500 kg Wasser (= 7,5 Liter)

---

13,950 kg Gesamtmasse

ausreichend für ca. 100 Portionen à 125 g

Faschiertes oder Fleischersatz in Öl leicht anrösten, entsprechende Menge Wasser zugeben, Sauce Bolognese Würzung einstreuen und unter öfterem Umrühren aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen!

101405

## Sonnenblumen-Texturat

Eimer zu 1 kg

Basis für veganes Faschiertes und viele andere Köstlichkeiten aus Sonnenblumenprotein mit wunderbar feinem, nussigem Geschmack.

### Rezeptur:

- 1 kg Sonnenblumen-Texturat mit
- 3 kg Wasser (= 3 Liter) vermengen,
- Masse 20-25 Min. quellen lassen,
- überschüssiges Wasser abgießen,
- Masse wie gewohnt weiterverarbeiten.

**Hoher  
Proteingehalt  
> 52 %**