

KNORR Professional Pfeffer Mix Paste



Artikelnummer 66687
EAN Code CU 8722700482376
EAN Code DU 8722700666875
Verpackung 2 x 0.75 kg



Eigenschaften

KNORR Professional Pfeffer Mix Paste - Pfeffer Mix zu einer Paste püriert. Die Produkte sehen frisch aus, riechen frisch und schmecken frisch.

Zubereitung

Professional Gewürz- & Kräuterpasten eignen sich perfekt zum Würzen und Verfeinern von Saucen, Suppen, Eintöpfe, Gemüse und Beilagen.

Zutaten

Trinkwasser, Maltodextrin, Branntweinessig/Weingeistessig, 9% Speisesalz, 7% Pfeffer (grün, schwarz, rosa) 6% pflanzliches Öl*, Zucker, Zitrusfaser Verdickungsmittel (Xanthan). *aus kontrolliert biologischem Anbau 18% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind nach den Grundregeln für den ökologischen Landbau gewonnen worden

Ergiebigkeit

Die Gewürzpasten können zu jeder Zeit in den Kochprozess eingegeben werden und sind einfach zu dosieren. Geben Sie ca. 2 Esslöffel (50g) zu 1l Suppe, Sauce oder Dressing, um eine charakteristische Geschmacksrichtung zu erreichen.

Tips

Ein optimales Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie Professional Gewürz- und Kräuterpasten in vorhandene Flüssigkeit

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

(heiß oder kalt) einrühren. Professional Gewürz- und Kräuterpasten kann am Ende des Kochprozesses, kurz vor dem Servieren oder zu kalten Gerichten dazugegeben werden. Anders als trockene Kräuter und Gewürze brauchen Professional Gewürz- und Kräuterpasten keine Zeit zum Rehydrieren um den vollen Geschmack zu entfalten. Da Professional Gewürz- und Kräuterpasten qualitativ hochwertige Kräuter und Gewürze und zudem Wasser enthalten, sollten sie nicht direkt in heißes Öl eingerührt werden.

Produktvorteile

- ohne Geschmacksverstärker und deklarationspflichtige Allergene
- wenig Öl, wenig Salz, konserviert durch die Säure
- Geschmacklich besser als trockene Gewürze
- frische Farben in der Anwendung

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	660,00 kJ
Brennwerte kcal	160,00 kcal
Eiweiß	0,80 g
Kohlenhydrate	23,00 g
Fett	7,00 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.