

## KNORR Professional Mediterrane Kräuter Paste



Artikelnummer	66753
EAN Code CU	8722700482826
EAN Code DU	8722700667537
Verpackung	2 x 0.75 kg



### Eigenschaften

KNORR Professional Mediterrane Kräuter Paste - Kräuter und Gewürze, zu einer Paste püriert. Die Produkte sehen frisch aus, riechen frisch und schmecken frisch.

### Zubereitung

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

### Zutaten

Trinkwasser, (DCH) Branntweinessig (A) Weingeistessig, Maltodextrin, 9% Mediterrane Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin, Basilikum), 9% Speisesalz, 7% 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 Kräuter
- frische Farben in der Anwendung

### Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	610,00 kJ
Brennwerte kcal	145,00 kcal
Eiweiß	0,50 g
Kohlenhydrate	19,00 g
Fett	7,00 g

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