

## KNORR Professional Curry Paste



Artikelnummer	66757
EAN Code CU	8722700481034
EAN Code DU	8722700667575
Verpackung	2 x 0.75 kg



### Eigenschaften

KNORR Professional Curry Paste - Kräuter und Gewürze, 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, Branntweinessig/Weingeistessig, Maltodextrin, 9% Speisesalz, 6% pflanzliches Öl\*, Zucker, 6% Curry (Koriander, Curcuma, Kreuzkümmel, Liebstöckel, Kümmel, Pfeffer, Knoblauch, Bockshornkleesamen, Macis, Liebstöckelwurzel, Dill, Zwiebeln, Cayennepfeffer, Kardamom), Zitrusfaser, Glukosesirup, Ananassaftpulver, Traubenzucker, 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.

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

### Tips

Ein optimales Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie Professional Gewürz- und Kräuterpasten in vorhandene Flüssigkeit (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	670,00 kJ
Brennwerte kcal	160,00 kcal
Eiweiß	0,70 g
Kohlenhydrate	22,00 g
Fett	7,00 g

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