

Fine Dining Kräuterdressing Pulver

Nettogewicht: 500g Beutel

Produktbeschreibung:

Basis für klares Kräuterdressing. Als Grundlage zur Herstellung eines Salatdressings mit Kräutern und Gewürzen.

Anwendung: Zur Herstellung eines pikanten Salatdressings mit feinen Garten-Kräutern und einer milden Säurenote.

Dosierung: 100g Pulver pro 500ml Wasser und 250ml Öl.

Zubereitung: Pulver mit Wasser und Öl gut verrühren.

Zutaten:

Zucker, Maltodextrin, Speisesalz, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, 6 % Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch), Säureregulator: Natriumdiacetat, Sonnenblumenöl, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Aroma, Gewürzextrakt

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100ml zubereitetes

Produkt*: (*zubereitet mit Sonnenblumenöl)

Brennwert:	1284 kJ / 306 kcal
Fett:	31,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,3 g
Kohlenhydrate:	7,3 g
davon Zucker:	3,4 g
Ballaststoffe:	< 0,5 g
Eiweiß:	< 0,5 g
Salz:	2,5 g

Kühle und trockene Lagerung im ungeöffneten Originalgebinde.
Lichtgeschützt. Fern von Fremdgerüchen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

OT Warenhandels GmbH
Häusserstrasse 32
D – 69436 Schönbrunn

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Deutschland/ Allgäu

MHD

siehe Etikett