

Fine Dining Joghurt-Dressing (Pulver)

Nettogewicht: 400g Dose

Produktbeschreibung:

Zubereitung zur Herstellung eines Joghurt-Dressings. Als Grundlage für ein Joghurt-Dressing mit Kräutern.

Anwendung: Zur Herstellung eines Joghurt-Salatdressings durch Zugabe von Joghurt.

Dosierung: 150g Pulver pro 1 kg Joghurt.

Zubereitung: Pulver in den Joghurt einrühren, die gewünschte Konsistenz beliebig mit Wasser einstellen.

Zutaten:

Zucker, Speisesalz, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Hefeextrakt, Petersilie, modifizierte Stärke, Säureregulator: Natriumdiacetat, Dill, Zwiebeln, Schnittlauch, Aroma, Sonnenblumenöl, Spinatpulver, Gewürzextrakte

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100ml zubereitetes

Produkt*: (*zubereitet mit 3,5% Joghurt)

Brennwert:	432 kJ / 103 kcal
Fett:	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,1 g
Kohlenhydrate:	13,0 g
davon Zucker:	11,0 g
Ballaststoffe:	< 0,5 g
Eiweiß:	4,5 g
Salz:	3,2 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 / Herkunftsart

Hergestellt in Deutschland/ Allgäu

MHD siehe Etikett