hausgemachter Kräuter-Dip

SICCA hausgemachter Kräuter-Dip ist ein Dip mit würziger Kräuternote. SICCA hausgemachter Kräuter-Dip ist deklarationsfrei, glutenfrei, lactosefrei und ohne Hefeextrakte.

Dosierung: 80 g für 0,7 Liter Creme fraîche und 0,3 Liter Milch.

Zubereitung: Dip in Creme fraîche und Milch einrühren und 20 Minuten ziehen lassen, dann nochmals gut umrühren. Alternativ kann der Dip auch mit Joghurt, Quark, Sauerrahm oder Schmand angerührt und entsprechend garniert werden. SICCA hausgemachter Kräuter-Dip eignet sich für Grillgemüse, Ofenkartoffeln, gegrillte Steaks, Geflügel, Lamm, Schwein, und Fisch, für Sandwiches, Wraps, Fingerfood und Brotaufstrich.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1194 kj
Brennwert kcal	285 kcal
Fett	1.50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.20 g
Kohlenhydrate	62.10 g
davon Zucker	24.20 g
Eiweiß	4.90 g
Salz	20.70 g

Zutaten

Gewürzkräutermischung (Zwiebeln, Knoblauch, Lauch, Petersilie, Schnittlauch, Koriander, Dillspitzen, grüne Minze, Thymian, Kerbelblätter, Curcuma, Pfeffer weiß), modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Speisesalz, Rohrrohrzucker, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Ascorbinsäure: Vitamin C.