Schnittlauch getrocknet

Schnittlauch getrocknet Röllchenschnitt ist zur Herstellung von Fleischbrühen, Suppen, Saucen, Gemüse, Ragouts, Eierspeisen, Kartoffeln und Salaten geeignet.

Zubereitung: Schnittlauch nicht quellen lassen, sondern trocken genau wie frischen Schnittlauch verwenden. Kurz vor dem Anrichten den Speisen zugeben.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	766 kj
Brennwert kcal	183 kcal
Fett	4.37 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.63 g
Kohlenhydrate	10.86 g
davon Zucker	10.50 g
Eiweiß	23.37 g
Salz	0.05 g

Zutaten

Schnittlauch