Dillspitzen gefriergetrocknet

Dillspitzen gefriergetrocknet werden aus frischem Dill - direkt nach der Ernte gesäubert, gewaschen, geschnitten und gefriergetrocknet, hergestellt. Dillspitzen gefriergetrocknet haben ein intensives Aroma und sind in der Küche hochgeschätzt. Dillspitzen gefriergetrocknet eignen sich für Salate, kalte Suppen, Saucen auf Senfbasis, Dips, Ragouts, Eierspeisen, Heringe, Lachs, Kartoffelsalat, Gurken, Kalbfleisch und grüne Bohnen.

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

Dosierung: Nach Belieben.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1298 kj
Brennwert kcal	310 kcal
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	38 g
Ballaststoffe	4.0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0.3 g

Zutaten

Dill