Majoran gefriergetrocknet

Majoran gefriergetrocknet wird aus frischem Majoran hergestellt, direkt nach der Ernte gesäubert, gewaschen, geschnitten und gefriergetrocknet. Majoran gefriergetrocknet ist delikat und aromatisch, verfeinert Saucen, Suppen, Eintöpfe, Rind-, Schweine- und Lammfleischgerichte genauso wie Eierspeisen, Käsegerichte und Salate. Majoran sollte in keiner Weihnachtsgans-Füllung fehlen.

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

Dosierung: Nach Bedarf.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1057 kj
Brennwert kcal	252 kcal
Fett	3.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	32.6 g
davon Zucker	32.3 g
Eiweiß	21.6 g
Salz	0.13 g

Zutaten

Majoran