Petersilie gefriergetrocknet

Petersilie gefriergetrocknet wird aus frischer Petersilie hergestellt, gereinigt, gewaschen, geschnitten und gefriergetrocknet. Petersilie gefriergetrocknet ist die beliebteste und vielseitigste Würzpflanze und macht Salate, kalte Saucen, Erbsen, Möhren, grüne Bohnen, Suppen, Eintöpfe, Salzkartoffeln und Kräuterzubereitungen aromatisch. Passt zu Fisch wie auch zu Meeresfrüchten und Geflügel.

Zubereitung: Nicht quellen lassen, sondern trocken genau wie frische Petersilie 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	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	4 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	23 g
Salz	0.5 g

Zutaten

Petersilie