

Tarragon-Dressing

Tarragon-Dressing ist eine aromatische Mischung mit erlesenen Kräutern und Gewürzen und einer pikant scharfen Note. Tarragon-Dressing eignet sich besonders zur Herstellung von Salat-Dressings mit einem mediterranen Flair.

Zubereitung: Mischung in kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen, dann erst Essig und Öl zufügen. Kann mit Balsamico-Essig (weiß oder dunkel je nach Bedarf) und Oliven-, Sonnenblumen-, Raps- oder Öl nach Gusto verfeinert werden.

Dosierung: 60 g für 1 Liter = 800 ml Wasser; 120 ml Essig und 80 ml Speiseöl.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1069 kj
Brennwert kcal	255 kcal
Fett	3.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	49.9 g
davon Zucker	22.5 g
Eiweiß	6 g
Salz	28 g

Zutaten

Gewürzmischung (Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Pfeffer, Piment), Speisesalz, Maltodextrin, Kräutermischung (Petersilie, Estragon, Dillspitzen, Kerbel, Schnittlauch), Fructose, modifizierte Kartoffelstärke, Citronensaftpulver, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Säuerungsmittel: Citronensäure.