Bärlauch gefriergetrocknet

Bärlauch gefriergetrocknet wird aus frischem Bärlauch hergestellt, sofort nach der Ernte gewaschen, geschnitten, tiefgefroren und gefriergetrocknet. Bärlauch gefriergetrocknet ist im Geschmack Knoblauch-ähnlich, allerdings ohne die bekannte "Geruchsproblematik" und eignet sich optimal als Würzkraut für Suppen, als Pesto oder in Kräuterquarks. Bärlauch ist sehr eisenhaltig und voll im Wellness-Trend.

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

Dosierung: Nach Belieben.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1041 kj
Brennwert kcal	250 kcal
Fett	4.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.90 g
Kohlenhydrate	38.60 g
davon Zucker	38.10 g
Eiweiß	11.90 g
Salz	0.53 g

Zutaten

Bärlauch