Schnittlauch gefriergetrocknet

Schnittlauch gefriergetrocknet wird aus frischem Schnittlauch hergestellt, direkt nach der Ernte gesäubert, gewaschen, geschnitten und gefriergetrocknet. Schnittlauch gefriergetrocknet ist reich an Vitamin A und C und hat einen angenehm milden Zwiebel ähnlichen Geschmack. Schnittlauch gefriergetrocknet eignet sich für Fleischbrühen, Suppen, Saucen, Gemüse, Ragouts, Eierspeisen, Kartoffeln, Salate und ist eine schmackhafte Ergänzung vieler Speisen.

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

Dosierung: Nach Belieben.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1200 kj
Brennwert kcal	290 kcal
Fett	5.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.70 g
Kohlenhydrate	11.00 g
davon Zucker	11.00 g
Eiweiß	25.00 g
Salz	0.05 g

Zutaten

Schnittlauch