Thymian gefriergetrocknet

Thymian gefriergetrocknet (Thymus vulgaris) wird aus frischer, gewaschener und anschließend gefrorener Rohware schonend gefriergetrocknet. Die Frischware besteht aus ganzen ausgebildeten Blättchen. Die gefrorene Ware wird vor der Gefriertrocknung zusätzlich abgesiebt. Thymian ist durch sein herb-pikantes Aroma eines der wichtigsten Gewürze in der französischen Küche. Mitgekochte Thymianblätter sind der "Pfiff" bei Kalb- und Hammelfleisch, Wild, Geflügel und Füllungen, ebenso für Salate, Tomaten-, Zucchini- und Auberginengerichte, Eierspeisen und gering dosiert auch für Kräuterbutter und Fischgerichte bestens geeignet.

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

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1381 kj
Brennwert kcal	330 kcal
Fett	8.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.8 g
Kohlenhydrate	47.00 g
davon Zucker	46.00 g
Eiweiß	9.00 g
Salz	0.20 g

Zutaten

Thymian