Oregano gefriergetrocknet

Oregano gefriergetrocknet wird aus frischem Oregano (Origanum vulgare) hergestellt, direkt nach der Ernte gesäubert, gewaschen, geschnitten und gefriergetrocknet. Oregano gefriergetrocknet hat einen angenehm scharfwürzigen Geschmack und ist besonders für Pizza und zum Würzen von Tomatengerichten aller Art geeignet, aber auch zur Verfeinerung von Braten, u.a. fetten Schweinebraten, Salaten und Hülsenfrüchtesuppen zu empfehlen.

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

Dosierung: Nach Belieben.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1591 kj
Brennwert kcal	380 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.7 g
Kohlenhydrate	52 g
davon Zucker	52 g
Eiweiß	12 g
Salz	0.10 g

Zutaten

Oregano