

Paprikaschoten rot

SICCA Paprikaschoten rot werden aus frisch geernteten Paprikaschoten hergestellt. Diese werden gewaschen, blanchiert, geschnitten und getrocknet.

Zubereitung: Paprikaschoten den Speisen zugeben und bei niedrigster Kochtemperatur 1 Minute kochen. Dadurch bleiben Vitamine, Nährwert und der hervorragende Geschmack voll erhalten.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1137 kj
Brennwert kcal	271 kcal
Fett	3.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	40 g
Eiweiß	8.6 g
Salz	0.08 g

Zutaten

rote Paprikaschoten