

Champignons Scheiben getrocknet

Frische Zuchtchampignons werden nach Größe sortiert, geputzt, in Scheiben geschnitten und durch schonende Warmlufttrocknung bei ca. 60° C getrocknet. Champignon Scheiben sind zur Verfeinerung und geschmacklichen Abrundung von Fleischgerichten, Ragouts, Pilz-Omeletten, Suppen und Saucen geeignet.

Zubereitung: Mehrmals sorgfältig in kaltem Wasser waschen und ca. 20 Minuten in warmem Wasser quellen lassen. Danach wie frische Pilze verarbeiten.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1218 kj
Brennwert kcal	290 kcal
Fett	2.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	6.6 g
davon Zucker	3.7 g
Eiweiß	48.2 g
Salz	0.21 g

Zutaten

Champignons