

Frühlingszwiebeln feine Scheiben gefriergetrocknet

Frühlingszwiebeln gefriergetrocknet sind mild-würzig. Frühlingszwiebeln gefriergetrocknet sind zur Herstellung von Salaten, Dressings, Suppen, pfannengerührten Gerichten und zum Überstreuen oder Unterziehen für Kartoffel-Püree geeignet.

Zubereitung: Frühlingszwiebeln nicht quellen lassen, sondern trocken genau wie frische Frühlingszwiebeln verwenden. Kurz vor dem Anrichten den Speisen zugeben.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1260 kj
Brennwert kcal	304 kcal
Fett	2.20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.50 g
Kohlenhydrate	61.50 g
davon Zucker	47.40 g
Eiweiß	6.50 g
Salz	0.23 g

Zutaten

Frühlingszwiebeln