Salat- und Tatarzwiebeln extra fein geschnitten

SICCA Salat- und Tatarzwiebeln werden aus frischen Zwiebeln hergestellt. Frische Zwiebeln werden sortiert, gewaschen, geschält, blanchiert, geschnitten in feine Würfel und schonend getrocknet bei maximal 60 °C, um Bräunungsreaktionen zu vermeiden. SICCA Salat- und Tatarzwiebeln sind zur Herstellung von Salaten wie z.B. grüne Salate, Tomaten, Gurken und zum Würzen und Verfeinern von Marinaden, Dressings, Tatar, Suppen, Saucen, Gemüse- und Fleischgerichten geeignet.

Zubereitung: Für Salat: Zwiebeln ca. 30 Minuten in Wasser bedeckt aufquellen. Wasser abgießen und wie frische Zwiebeln verwenden. Das Quellwasser kann mit zur Salattunke verwendet werden. Erst zuletzt Öl hinzufügen. Für Tatar: Quellwasser wegschütten. Zwiebeln unter Tatar oder Hackbraten mengen.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1170.0 kj
Brennwert kcal	280.0 kcal
Fett	2.50 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.60 g
Kohlenhydrate	49.10 g
davon Zucker	37.80 g
Ballaststoffe	18.10 g
Eiweiß	12.50 g
Salz	0.23 g
Natrium	0.0 g

Zutaten

Zwiebeln