

Geheimnis des Südens - Gewürzzubereitung

"Geheimnis des Südens" ist eine aromatische und vielseitig einsetzbare Gewürzzubereitung. "Geheimnis des Südens" eignet sich besonders zum Marinieren von Lammchops, Spareribs oder Grillgemüse usw.

Zubereitung: Tipp: Fleisch mit Gewürzen einreiben und in Öl einlegen. Es kann auch frisches Gemüse wie z.B. Paprika, Auberginen, Zucchini damit gewürzt werden.

Dosierung: 25 - 30 g für 1 kg Fleisch.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	846 kj
Brennwert kcal	202 kcal
Fett	1.90 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	42.1 g
davon Zucker	18.8 g
Eiweiß	3.6 g
Salz	44.60 g

Zutaten

Speisesalz, Gewürzmischung (Zwiebeln, Pfeffer, Knoblauch, rosa Pfeffer, Chilis), Maltodextrin, Kräutermischung (Oregano, Thymian, Petersilie), Fructose, modifizierte Kartoffelstärke, pflanzliches Eiweiß (Raps), Champignonpulver, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Zitronensaftpulver.