

Wildgewürz "Forstmeister"

SICCA Wildgewürz "Forstmeister" ist eine Gewürzzubereitung mit einem abgerundeten Geschmack und eignet sich für alle Wildarten. Zum Würzen von Ragout und Gulasch, zum Marinieren von Steaks und zum Einlegen von Braten. Gutes Fleisch braucht eine gute Soße, die perfekte Bratensoße gelingt Ihnen mit den passenden [flüssig Fonds](#) von SICCA.

Dosierung: 20 - 25 g für 1 kg / Liter.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1166 kj
Brennwert kcal	279 kcal
Fett	5.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.90 g
Kohlenhydrate	49.00 g
davon Zucker	24.50 g
Eiweiß	8.80 g
Salz	17.80 g

Zutaten

Gewürzmischung (Paprika, Zwiebeln, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Wacholder, Thymian, Majoran, Nelken, Lorbeer), Speisesalz, Maltodextrin, Fructose, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Karamellpulver.