

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 kj
Brennwert kcal	280 kcal
Fett	2.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	49.1 g
davon Zucker	37.8 g
Eiweiß	12.5 g
Salz	0.23 g

Zutaten

Zwiebeln