

Sülzenpulver mit natürlicher Gemüsenote

SICCA Sülzenpulver ist ein Basispulver zur Herstellung von schmackhaften Sülzen sowie für die kalte Küche zur Fertigung von Schuplatten.

Zubereitung: SICCA Sülzenpulver direkt in heißes Wasser (70 - 80 °C) einrühren. Sobald die Flüssigkeit etwas abgekühlt ist, können die vorbereiteten Einlagen wie z.B. Gemüse, Eier, Fleisch, Geflügel, Fisch oder Schalentiere zugegeben werden Anschließend kühl stellen. Fertig!

Dosierung: 45 -50 g für 1 Liter.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1041 kj
Brennwert kcal	249 kcal
Kohlenhydrate	17.10 g
davon Zucker	8.1 g
Eiweiß	44.1 g
Salz	25 g

Zutaten

Speisegelatine, Salz, Maltodextrin, Zucker, natürliches Gemüsearoma, Säuerungsmittel: Essicum.