

Champignonpulver

Champignonpulver ist ein natürliches Produkt, das aus frischen weißen Champignons hergestellt wird. Der durch ein spezielles Kochverfahren eingedickte Champignon-Saft wird zusammen mit dem Trägerstoff Maltodextrin versprüht. 1 kg Champignonpulver entspricht dem Geschmack von ca. 12 kg frischen Champignons. Das Champignonpulver ist zum Verfeinern von Suppen, Saucen und Braten.

Zubereitung: Je nach Geschmack wird das Pilzpulver trocken in die Flüssigkeit eingerührt und mitgekocht.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1290 kj
Brennwert kcal	308 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	77 g
davon Zucker	76 g
Eiweiß	6.5 g
Salz	0.39 g

Zutaten

Maltodextrin, Champignon-Extrakt