

Italienische Kräutermischung gefriergetrocknet

Italienische Kräuter gefriergetrocknet sind zur Herstellung von Tomatengerichten, Eintöpfen, Salaten, Dressings, Marinaden, Quarkspeisen, Suppen, Saucen, Ragouts, Geflügel, Fleisch und Fisch und besonders jedoch für Lasagne geeignet.

Zubereitung: Kräutermischung trocken in die vorbereitete Marinade geben oder den Speisen kurz vor dem Anrichten zufügen.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1375 kj
Brennwert kcal	329 kcal
Fett	9.10 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.30 g
Kohlenhydrate	47.90 g
davon Zucker	47.40 g
Eiweiß	13.20 g
Salz	0.10 g

Zutaten

Oregano, Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Salbei, Rosmarin, Thymian.