

Sülzenpulver mit natürlicher Fleischnote

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

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: 40 - 50 g für 1 Liter.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	836 kj
Brennwert kcal	200 kcal
Kohlenhydrate	3.3 g
davon Zucker	2.3 g
Eiweiß	45.8 g
Salz	37.2 g

Zutaten

Speisegelatine (Rohstoff Schwein), Speisesalz, natürliches Fleischaroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Zucker.