

KNORR Professional Mediterrane Kräuter Paste



Artikelnummer 66753
EAN Code CU 8722700482826
EAN Code VS 8722700667537



Beschreibung

Erleben Sie den frischen und natürlichen Geschmack der KNORR Professional Kräuterpaste Mediterrane Kräuter. Durch ein patentiertes Herstellungsverfahren mit sorgfältig ausgewählten Zutaten wird der frische Geschmack ohne Zusatz von Konservierungs- sowie geschmacksverstärkende Zusatzstoffe konserviert. Dadurch eignet sich die Paste perfekt zum Würzen und Verfeinern von Saucen, Suppen, Eintöpfe, Gemüse und Beilagen.

Zutaten

Zutaten:

Trinkwasser, Maltodextrin, 11 % mediterrane Kräuter (Thymian, Oregano, Rosmarin, Basilikum), Speisesalz, pflanzliche Öle (Palm, Mais), Branntweinessig / Weingeistessig, Zucker, Zitrusfaser, Verdickungsmittel (Xanthan), Gewürzextrakte, Kräuterextrakte.

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe lt. Gesetz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz von glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne MSG laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Ohne deklarationspflichtige Allergene (ODA):

Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II) und CH-Kennzeichnungsverordnung (Anhang 1, LKV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ODZ):

Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	640 kJ
Energie (Kilokalorien)	150 kcal
Fett	7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	8 g
Ballaststoffe	3,5 g

Eiweiß	0,2 g
Salz	9,1 g
Natrium	3,6 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Ergiebigkeit

Produktmenge	Suppe	Sauce	Dressing
50 g	1 l	1 l	1 l

Zubereitung

Anwendung:

½ TL (5g) Professional Gewürzpaste pro 100ml Flüssigkeit (z.B. Suppen, Saucen oder Dressings) einrühren. Die Paste kann im Kochprozess jederzeit dazugegeben werden, wobei sich der Geschmack sofort entfaltet.

Lagerhinweis

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Monaten aufbrauchen. Für die beste Qualität empfehlen unsere Köche gekühlte Aufbewahrung.

Tipps

Ein optimales Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie Professional Gewürz- und Kräuterpasten in vorhandene Flüssigkeit (heiß oder kalt) einrühren. Professional Gewürz- und Kräuterpasten kann am Ende des Kochprozesses, kurz vor dem Servieren oder zu kalten Gerichten dazugegeben werden. Anders als trockene Kräuter und Gewürze brauchen Professional Gewürz- und Kräuterpasten keine Zeit zum Rehydrieren um den vollen Geschmack zu entfalten. Da Professional Gewürz- und Kräuterpasten qualitativ hochwertige Kräuter und Gewürze und zudem Wasser enthalten, sollten sie nicht direkt in heißes Öl eingerührt werden.

Gebinde- und Logistikinformationen

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8722700482826	8722700667537	8722700631231
Maße L/H/B in mm	90 x 145 x 90	190 x 150 x 95	1200 x 1048 x 800
Volumen in M3	0.001	0.003	1.006
Gewicht (brutto) in kg	0.806	1.632	495.016

Gewicht (netto) in kg

0.75

1.5

432

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.