

Salatdressing "Gartenkräuter"

Art.Nr.	1025536
Versandeinheit	1 Eimer à 5 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer

Ergiebigkeit je VE	40 l
MHD	18 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.341 kJ / 316 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	67 g
davon Zucker	26 g
Eiweiß	1,8 g
Salz	12,6 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.

Kostformgebung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

Zutaten

Maltodextrin, Zucker, Meersalz, Säureregulator (Natriumdiacetat), Kräuter 5% (Petersilie, Schnittlauch), Säuerungsmittel (Citronensäure), Zwiebeln, Rapsöl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Knoblauch, Kurkuma, färbendes Lebensmittel (Spinat).

Zubereitungsanleitung

100 g Pulvermischung mit dem Schneebesen in 0,5 l Wasser einrühren. 0,25 l Öl kräftig unterrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen. Das Dressing erneut kräftig umrühren, den Salat gut abtropfen lassen und beides kurz vor dem Servieren vermischen.