

Produktinformation

Pulled Pork smokey

sowohl als Außenwürzung als auch zum Herstellen einer Soße für Pulled Pork geeignet.

Art.Nr.	25249
Versandeinheit	1 Dose à 600 g
Gebindeeinheit	Dose
Einzeleinheit	Dose



MHD 24 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.045 kJ / 250 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	54 g
davon Zucker	47 g
Eiweiß	4,8 g
Salz	18,1 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

Gewürze (Zwiebel, Pfeffer weiß, Paprika, Knoblauch), Dextrose, Rohrzucker, Meersalz, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Speisesalz, Karamell, Gewürzextrakte (Pfeffer schwarz, Ahorn), Maltodextrin, Raucharoma.

Zubereitungsanleitung

25 g/kg Gesamtmasse oder nach Geschmack.

Soße: 500 ml Bratenfond mit 50 g/kg Pulled Pork Smokey mischen, mit 500 g Gewürz-Ketchup oder Mayonnaise nach Wahl verfeinern.

Der Gaumenkitzel, wenn das zarte Fleisch im Mund zerfällt: Mit dieser faszinierenden Würzmischung aus Zwiebel, Pfeffer, Paprika, Knoblauch und BBQ-Smoke präparieren Sie nicht nur das Schwein perfekt, sondern kreieren auch gleich noch die weltbeste Sauce dazu!