

Mein Salatfein Mit vielen Kräutern




- eifrei
- lactovegetabil
- hefefrei
- frei von tierischen Purinen
- das Klassische
- sehr ergiebig
- vielseitige Anwendung

Zubereitung:

10 g (ca. 1 Esslöffel) Salatfein classic in 4 Esslöffel kaltes Wasser einrühren. 1/2 Esslöffel Öl zugeben und dem Salat beimengen - fertig!

Zutaten:

Maltodextrin, Meersalz, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat), Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), Zucker, Zwiebeln, Stärke (enthält **Weizenstärke**), pflanzliches Öl, Gewürze (Curcuma, Koriander, Pfeffer, Liebstockwurzeln), Petersilie, Schnittlauch, Dill, natürliche Aromen (enthalten **Senf** und **Sellerie**).

Produkt-Information			
Mein Salatfein		Reversion: 01	
erstellt am: 18.08.2017	gültig ab: 16.02.2016	Seite 1 von 2 Seiten	MAISTRO HandelsgebmbH



Die Basis für Salatsoßen aus erlesenen Rohstoffen hergestellt und harmonisch abgestimmt mit 3,5% Kräutern. In kaltes Wasser einrühren, Öl dazugeben - fertig!

Verpackungsgrößen:


12288	Mein Salatfein	207g	1,2 Liter
12290	Mein Salatfein	800g	4,8 Liter
12291	Mein Salatfein	2 kg	12 Liter

Nährwerttabelle je 100g

Brennwert	1228 kj / 290 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g 1,7g
Kohlenhydrate davon Zucker	45,1 g 15,1g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	23,0 g

UNSER TIPP:

Rühren Sie unser Salatfein in Quark, Joghurt oder Crème fraîche ein. Servieren Sie diesen Dip zu Kartoffel- oder Gemüsepuffer. Auch auf Crackern als schnell zubereiteter Snack ein Hit! Ihre Gäste werden begeistert sein!

Produkt-Information			
Mein Salatfein		Reversion: 01	
erstellt am: 18.08.2017	gültig ab: 16.02.2016	Seite 2 von 2 Seiten	MAISTRO HandelsgebmbH