

W WIBERG À la Carte

Curry Delhi Style

Gewürzzubereitung, grob

Curry ist unglaublich variationsreich, weil seine Zusammensetzung nicht vorgegeben ist. Wie es schmeckt, riecht, wirkt und aussieht richtet sich danach, welche Gewürze in welchem Verhältnis miteinander kombiniert werden. Charakteristische Komponenten sind Bockshornklee, Curcuma, Koriander, Kreuzkümmel und Pfeffer. Der Kreativität sind jedoch kaum Grenzen gesetzt: auch Chili, Paprika, Knoblauch, Fenchel und Ingwer sowie Nelken, Zimt und Kardamom werden gerne beigemischt. Curry Delhi Style präsentiert sich authentisch indisch mit groben Gewürzbestandteilen.



Produktinformationen

Art. Nr. **213110**

Zutaten

Paprika, Kreuzkümmel, Ingwer, Koriander, Bockshornklee, Hanfsamen, Kardamom, Knoblauch, Zimt, Curcuma, Fenchel, Meerrettich, Spinat, Gewürze.



Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 280 g



Kulinarische Bestimmung

ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen



Geschmack

dezent-fruchtig, mit angenehmer Schärfe



Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	378 kcal / 1.583 kJ
Fett	15 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	37 g
- davon Zucker	28 g
Eiweiß	15 g
Salz	0,14 g