

**W** WIBERG À la Carte

# Vanille Gourmet

## Schoten

Was wäre die kreative Kochkunst ohne Vanille? Abseits der verbreiteten Verwendung im üblichen Küchenalltag für Puddings, Saucen, Cremes, Kuchen, Eis, Kompotte und Kakao haben die Schoten aus der Familie der Orchideen noch viel mehr Potenzial. Sie gilt als die „Königin der Gewürze“ und reiht sich gemeinsam mit Safran in die Riege der wertvollsten und edelsten Gewürze der Welt ein. Die Bandbreite der Anwendungsmöglichkeiten wird in der modernen Küche ständig erweitert. So veredelt man im auslaufenden 20. Jahrhundert auch Geflügel- und Wildfleisch mit dem Schotenaroma zu einem fulminanten Genuss. Ebenso Fisch und Meeresfrüchte werden in Kombination mit dem feinen Vanillegeschmack zu einer Erfahrung der besonderen Art. Experimentierfreudige Profiköche haben an einer „Paarung“ der Vanille mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Chili und Pfeffer ihre Freude.



## Produktinformationen

Art. Nr. **126222****Kulinarische Bestimmung**

ideal für süße und pikante Speisen

**Lagerung**

Geschlossen und trocken lagern!

**Verpackung**Karton (inkl. 2 Glasröhrchen) 2x12  
ST  
Nettogewicht Inhalt 66 g

## Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	232 kcal / 966 kJ
Fett	6,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	14 g
- davon Zucker	14 g
Eiweiß	4,1 g
Salz	0,08 g