

W WIBERG À la Carte

Thai-Chili Style Sauce

Früher wurden in jedem guten Restaurant die erfahrensten Köche als Sauciers beschäftigt, die es in der Hand hatten, „das Herz der Küche“ – die Sauce – zum Höhepunkt für den Gast werden zu lassen. Mit der Thai-Chili Style Sauce übernehmen wir gerne diese verantwortungsvolle Aufgabe und schaffen die ideale Basis mit Geschmack und Bindung für authentische für Wok-, Pfannen- sowie Saucen- oder Suppengerichte.

Die Sauce präsentiert die Schärfe Südostasiens durch intensive Ingwer-, Chili- und Zitronengras-Noten und eignet sich bestens zum Dippen, Marinieren und Finishen. Unser Geheimitipp: schnelle Kokoscreme Suppe Thai-Chili Style.



Produktinformationen

Art. Nr. **224559**





Zutaten

Trinkwasser, Zucker, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), modifizierte Stärke, Knoblauch, SOJASAUCE getrocknet (SO JABOHNEN, WEIZEN, Salz, Maltodextrin), Ingwer, Branntweinesig, Speisesalz, Ananassaft-Konzentrat, Reismehl, Chili, Zitronengras, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakt, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Korianderblätter.



Verpackung

Squeeze-Flasche PP 750 ml
Nettogewicht Inhalt 770 g



Dosierung

nach Geschmack oder 50-70 g
Sauce für 150 g Gemüse



Kulinarische Bestimmung

ideale Würzsauce mit Bindung als Basis für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet



Geschmack

frisch, scharf-würzig nach Ingwer, Chili und Zitronengras



Lagerung

Kühl (2 - 18 °C), trocken und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt und lichtgeschützt lagern, möglichst bald verbrauchen.

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	127 kcal / 532 kJ
Fett	0,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	28 g
- davon Zucker	20 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	5,2 g

Allergene



glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



Soja und Sojaerzeugnisse