

**W** WIBERG À la Carte

## Curry Jaipur Style

Gewürzzubereitung, kräftig rot

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 beigelegt. Curry Jaipur Style präsentiert sich authentisch indisch mit leicht fruchtiger Note.



## Produktinformationen

Art. Nr. 171778



### Zutaten

Sumac, Bockshornkleesamen, Zucker, Koriander, Ingwer, Paprika, Kreuzkümmel, Gewürzextrakte, Chili, Anis, Konzentrate (Rettich, Tomate), Zimt, Kardamom, Knoblauch, Speisesalz, Früchtetee-Extrakt (aus Hibiskus, Holunderbeeren, Zitronenschalen, Orangenschalen, Hagebutten), Pfeffer, Gewürze, Dextrose.



### Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml  
Nettogewicht Inhalt 250 g



### Kulinarische Bestimmung

ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen



### **Geschmack**

dezente Schärfe, mit fruchtiger Säure



### **Lagerung**

Geschlossen und trocken lagern!

## **Nährwertangaben je 100 g**

<b>Nährstoff</b>	
<b>Energie</b>	361 kcal / 1.517 kJ
<b>Fett</b>	13 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	51 g
- davon Zucker	33 g
<b>Eiweiß</b>	12 g
<b>Salz</b>	1,8 g