

W WIBERG À la Carte

Lebkuchen

Gewürzmischung

Die klassisch winterliche Mischung bringt charakteristische Würze in die Küche. Als Alternative zur klassischen Vanillesauce oder als würzige Sabayone zu Nussbuchteln oder Apfelstrudel harmonisiert eine Lebkuchensauce ganz wunderbar und öffnet Tür und Tor für neue Sinnesfreuden. Wer ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis schätzt, sollte unbedingt die Lebkuchen Gewürzmischung zum Vollenden von Wildsauces oder -ragouts ausprobieren! Dem nicht genug: Sie eignet sich auch perfekt zum Abschmecken von Rotkraut.



Produktinformationen

Art. Nr. **221865**



Zutaten

Koriander, Zimt, Anis, Nelken, Muskatnuss, Ingwer, Piment.



Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 220 g



Kulinarische Bestimmung

ideal für alle Arten von Lebkuchen, Früchtebrot, Strudel und diversem Gebäck



Geschmack

kräftig nach Zimt und Nelke, dezent nach Anis und Muskat



Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	364 kcal / 1.529 kJ
Fett	14 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	39 g
- davon Zucker	37 g
Eiweiß	9,7 g
Salz	0,12 g