

W WIBERG Basic

Rind

Gewürzsalz

WIBERG BASIC Würzungen bieten Köchen ein solides Würz-Fundament, das sie so belassen oder nach Belieben ergänzen können. Eigene kreative Ideen und Geschmackswelten harmonisieren mit dieser dezenten Basiswürzung.

WIBERG BASIC Rind ist ideale Würzung für Braten, Schnitzel, Rostbraten, Rouladen und Ragouts vom Rind. Das Gewürzsalz überzeugt mit dem würzigen Geschmack von schwarzem Pfeffer und Piment, ergänzt um eine kräftige Kräuternote.



Produktinformationen

Art. Nr. **222542**



Zutaten

Steinsalz, Gewürzextrakt, Pastinake, Reismehl, Bohnenkraut, Karamellpulver (Karamellzucker-sirup, Maltodextrin), Liebstöckel, Piment, Pfeffer, Oregano, Majoran.



Verpackung

Aroma-Tresor 1200 ml
Nettogewicht Inhalt 900 g



Kulinarische Bestimmung

ideal für Braten, Schnitzel, Rostbraten, Rouladen, Ragouts und Gulasch



Dosierung

20 g/kg



Geschmack

würzig nach schwarzem Pfeffer und Piment, mit kräftiger Kräuternote



Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	147 kcal / 618 kJ
Fett	2,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	25 g
- davon Zucker	17 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	57,0 g