

W WIBERG EXQUISITE

Red Dhofar

Gewürzzubereitung arabischer Art mit Safran und Sumac Beere

Die exquisite Produktrange birgt kulinarische Schätze aus den entlegensten Orten der Welt – aber auch heimische Aromen. Gemeinsam fügen sie sich zu einem Gesamtkunstwerk der Genüsse zusammen.

Ein expressives Geschmackserlebnis unvergleichlich aufregend in Struktur und Duft. Red Dhofar: Die einzigartige, geheimnisvolle rote Gewürzkomposition mit Safran. Arabisches Feuer, entfacht durch die Kombination aus scharfer Chili, der Säure von Zitrone und der unvergleichlichen Sumac Beere. Special-Rezept-Tipp: Broche vom Tintenfisch mit bunten Ackerfrüchten und Olivenkraut – verfeinert mit Sesam-Öl.



Produktinformationen

Art. Nr. **200363**



Zutaten

Chilis, Brasilianischer Pfeffer, Sumac 13%, Rohrzucker, Mohn, Paprika, Knoblauch, färbende Pflanzenextrakte (Rettich, Apfel, Schwarze Johannisbeere), Apfelfaser, Koriander, Kardamom, Zitronensaftpulver, Safran 0,6%, Schwarzer Pfeffer, Fenchel, Kreuzkümmel, Gewürzöle, Salz.



Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml
Nettogewicht Inhalt 210 g



Kulinarische Bestimmung

Reis- und Getreidegerichte,
Geflügel, Fisch und Krustentiere,
vegetarische und vegane Gerichte,
Schokolade



Geschmack

feurig-scharf, fein säuerlich-fruchtig nach Zitrone und Sumac Beere, intensiv nach Safran



Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	380 kcal / 1.594 kJ
Fett	12 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	52 g
- davon Zucker	21 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	1,8 g