

Knorr Professional Gewürzpaste

Knoblauch 750 g



Bestelle überall,
jederzeit

Sichere dir
Prämien über
unser
Treueprogramm

Erhalte rund um
die Uhr
Unterstützung

Kein Schälen, Schneiden und Vorbereiten von frischen Kräutern und Gewürzen nötig.

- Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.) und ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.).
- Entfaltet auch ohne Erhitzen den vollen Geschmack.
- Kalt und warm jederzeit im Kochprozess einsetzbar.
- Keine Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe.

Artikelnummer: 66761 • Verbrauchereinheit EAN: 8722700483076 •
Verpackungseinheit EAN: 8722700667612

Hast du Fragen zur Bestellung ? **+49 800 8 32 46 36**

Verwandte Produkte

Knorr Professional Gemüsekrönung Butternote & Kräuter 1 x 10 kg 168 TREUEPUNKTE	Knorr Primerba / Mis en Place Pesto Rosso 340g 17 TREUEPUNKTE	Knorr Primerba / Mis en Place Basilikum 340g 17 TREUEPUNKTE	Knorr Pri Gartenkr 340g 17 TREUE
1 x 10 kg € 167,53	1 x 340 g € 17,34	1 x 340 g € 17,34	1 x 340 € 17,34
unverbindliche Preisempfehlung von UFS	unverbindliche Preisempfehlung von UFS	unverbindliche Preisempfehlung von UFS	unverbindlic
+ In den Warenkorb	+ In den Warenkorb	+ In den Warenkorb	+

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene

 Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur	 Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur	 Ohne MSG lt. Rezeptur	 Ohne Farbstoffe
 Ohne Konservierungsstoff e	 Vegan / Vegetabil	 Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil	 Glutenfrei

Zutaten

Zutaten: Trinkwasser, 18 % Knoblauch, Speisesalz, Zucker, Maltodextrin, Palmöl, Branntweinessig / Weingeistessig, Zitrusfaser, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan).

Nährwerte

Name	100g enthalten
Energie (Kilojoule)	664 kJ
Energie (Kilokalorien)	159 kcal
Fett	7,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	21 g
davon Zucker	8,1 g
Ballaststoffe	3,9 g
Eiweiß	1,3 g
Salz	7,5 g

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Gewürzzubereitung

Beschreibung

Erleben Sie den frischen und natürlichen Geschmack der KNORR Professional Würzpaste Knoblauch. Durch ein patentiertes Herstellungsverfahren mit sorgfältig ausgewählten Zutaten wird der frische Geschmack ohne Zusatz von Konservierungs- sowie geschmacksverstärkende Zusatzstoffe konserviert. Dadurch eignet sich die Paste perfekt zum Würzen und Verfeinern von Saucen, Suppen, Eintöpfe, Gemüse und Beilagen.

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Glutenfrei

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

Produktionsland

Hergestellt vom Europäischen Unilever Produktionsnetzwerk

Produkthinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge	Suppe	Sauce	Dressing
50 g	1 l	1 l	1 l

Zubereitung

Anwendung: ½ TL (5g) Professional Gewürzpaste pro 100ml Flüssigkeit (z.B. Suppen, Saucen oder Dressings) einrühren. Die Paste kann im Kochprozess jederzeit dazugegeben werden, wobei sich der Geschmack sofort entfaltet.

Lagerhinweis

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Monaten aufbrauchen. Für die beste Qualität empfehlen unsere Köche eine gekühlte Aufbewahrung.

Tipps

Ein optimales Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie Professional Würzpasten in vorhandene Flüssigkeit (heiß oder kalt) einrühren. Professional Würzpasten kann am Ende des Kochprozesses, kurz vor dem Servieren oder zu kalten Gerichten dazugegeben werden. Anders als trockene Kräuter und Gewürze brauchen Professional Würzpasten keine Zeit zum Rehydrieren um den vollen Geschmack zu entfalten. Da Professional Würzpasten qualitativ hochwertige Kräuter und Gewürze und zudem Wasser enthalten, sollten sie nicht direkt in heißes Öl eingerührt werden.

Gebinde- und Logistikinformationen

Knorr Professional Gewürzpaste Knoblauch 2 x 750 g

Artikelnummer: 66761

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	8722700483076	8722700667612	8722700631316
Maße L/H/B in mm	90 × 145 × 90	190 × 150 × 95	1200 × 1048 × 800
Volumen in M3	0,001175	0,002708	1,006
Gewicht (brutto) in kg	0.806	1.632	495.016
Gewicht (netto) in kg	0.75	1.5	432

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es hier.
[Zurück zur "Produktübersicht"](#)