

Kräuter-Butter - Gewürzzubereitung

SICCA Kräuter-Butter-Gewürzzubereitung eignet sich besonders für pikante Buttermischungen, als Aufstrich für Canapés und Sandwiches oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Zubereitung: Mit weicher Butter zubereiten und ca. 1 Stunde kühl stellen, damit sich die Aromen voll entfalten. Nach dem Festwerden auch zum Garnieren bestens geeignet.

Dosierung: Nach Geschmack ca. 10 g für 250 g Butter.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1094 kj
Brennwert kcal	261 kcal
Fett	2.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.30 g
Kohlenhydrate	47.60 g
davon Zucker	39.50 g
Eiweiß	12.40 g
Salz	20.20 g

Zutaten

Gewürze (Knoblauch, SENFmehl, Zwiebelpulver, Pfeffer), Kräutermischung 19% (Petersilie, Dillspitzen, Schnittlauch, Estragon), Speisesalz, Dextrose.