

Steinpilze granuliert

Steinpilz-Granulat (*Boletus Edulis*) wird aus wildwachsenden Steinpilzen hergestellt, handverlesen, sortiert, geputzt, in Scheiben geschnitten und getrocknet. Steinpilz-Granulat ist zur Verfeinerung und geschmacklichen Abrundung von Fleischgerichten, Ragouts, Pilz-Omeletten, Suppen und Saucen.

Zubereitung: Mehrmals sorgfältig in kaltem Wasser waschen und ca. 20 Minuten in warmem Wasser quellen lassen. Danach wie frische Steinpilze verarbeiten.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	623 kj
Brennwert kcal	149 kcal
Fett	3.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.70 g
Kohlenhydrate	3.90 g
davon Zucker	0.80 g
Eiweiß	27.00 g
Salz	0.10 g
Natrium	0.00 g

Zutaten

Steinpilze