

Basis für Ital. Salatsauce "alla Giacomo"

Basis für italienische Salatsauce "alla Giacomo" ist eine aromatische Mischung mit gefriergetrockneten Kräutern und erlesenen Gewürzen. Basis für italienische Salatsauce "alla Giacomo" eignet sich besonders zur Herstellung von einem schnellen Dressing mit einem mediterranen Flair. Besonders hervorzuheben ist die spezielle Bindung, damit sich die Kräuter und Gewürze nicht absetzen. Die Basismischung ist dektarationsfrei, allergenfrei, lactosefrei, glutenfrei und ohne Hefeextrakte.

Zubereitung: 60 g Basispulver in kaltem Wasser anrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen, dann 100 ml Balsamico-Essig (weiß oder dunkel je nach Bedarf) und 200 ml Öl (Oliven-, Sonnenblumen-, Raps- oder Öl nach Gusto) zufügen. ODER: 60 g Basispulver in 1 Liter Joghurt, 200 ml Sahne und 50 ml Balsamico-Essig weiß anrühren und 15 Minuten quellen lassen.

Dosierung: 60 g für 1 Liter.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1122 kj
Brennwert kcal	268 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	61.30 g
davon Zucker	20.90 g
Eiweiß	3.70 g
Salz	24.70 g

Zutaten

Maltodextrin, Meersalz, Zucker, Zwiebeln, Kräutermischung (Petersilie, Oregano, Lemongras, Thymian), Knoblauch, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), Tomatenpulver, Xanthan, Citronensaftpulver, Säuerungsmittel: Apfelsäure, Pfeffer.