

Argentina - Gewürzzubereitung

"Argentina" Gewürzzubereitung ist eine aromatische und vielseitig einsetzbare Gewürzzubereitung, die das Aussaften von vorgewürzten, küchenfertig vorbereiteten Fleischwaren verhindert. Durch das Erwärmen beim Braten und Grillen erfolgt ein kontrolliertes Abschmelzen des Hartfettes, wodurch das Salz als Geschmacksstoff und Krustenbildner zur Wirkung kommt. "Argentina" Gewürzzubereitung eignet sich besonders für Steaks, Kurzgebratenes und Grillfleisch.

Dosierung: Nach Belieben ca. 25 g für 1 kg Fleisch.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	928 kj
Brennwert kcal	222 kcal
Fett	4.60 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.80 g
Kohlenhydrate	36.60 g
davon Zucker	33.70 g
Eiweiß	8.00 g
Salz	30.00 g

Zutaten

Pfeffer, Speisesalz, Chilis geschrotet, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Zucker, Kreuzkümmel, Cayenne-Pfeffer, Petersilie.