

Piri-Piri - Gewürzzubereitung

Piri-Piri ist eine aromatische, dezent scharfe südafrikanische Gewürzspezialität. Piri-Piri eignet sich besonders zum Würzen und Einlegen von Kurzgebratenem, wie kleingeschnittenem Geflügel, Geschnietzeltem, Steaks und Grillgut.

Dosierung: Nach Bedarf 20 - 30 g.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	154 kj
Brennwert kcal	276 kcal
Fett	6.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.90 g
Kohlenhydrate	46.00 g
davon Zucker	44.10 g
Eiweiß	8.90 g
Salz	20.00 g

Zutaten

Gewürzmischung (Paprika, Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Pfeffer schwarz, Ingwer, Kreuzkümmel), Speisesalz, Zucker, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), modifizierte Kartoffelstärke, Kräutermischung (Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Majoran), Tomatenpulver, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Champignonpulver, Säuerungsmittel: Citronensäure, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Zitronensaftpulver.