

Brat-und Grillgewürz - Gewürzzubereitung

"Brat- und Grillgewürz" ist eine aromatische und vielseitig einsetzbare Gewürzzubereitung zum Würzen von Braten (Rind-, Schwein- und Krustenbraten), kurzgebratenem Fleisch wie z.B. Geschnetzeltes und Steaks.

Dosierung: 20 - 25 g für 1 kg Fleisch.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1187 kj
Brennwert kcal	267 kcal
Fett	5.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	47.5 g
davon Zucker	24.5 g
Eiweiß	6.2 g
Salz	25.1 g

Zutaten

Speisesalz, Maltodextrin, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Koriander, Dextrose, Knoblauch, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Curcuma, Majoran, Thymian, Ingwer, Cumin, Bockshornsaat, Fenchel, Cayenne-Pfeffer, Lorbeer.