

Zwiebelpulver weiß

Zwiebelpulver ist zur Herstellung von Suppen, Saucen, Fisch- und Fleischgerichten, Gemüse, Salaten und vielen anderen Speisen geeignet.

Zubereitung: Zwiebelpulver mit Wasser anrühren und der Speise zugeben. Zum Bräunen oder für braune Mehlschwitzen wird das Zwiebelpulver trocken in nicht zu heißes Fett gegeben und kurz goldgelb geröstet.

Dosierung: Menge nach Geschmack.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1378 kj
Brennwert kcal	329 kcal
Fett	2.76 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	59.37 g
davon Zucker	45.45 g
Eiweiß	13.8 g
Salz	0.22 g

Zutaten

Zwiebeln