

Dip "Café de Paris"

SICCA Dip "Café de Paris" ist eine deklarationsfreie Gewürzzubereitung zur Herstellung von Dressings, Dips, "Café de Paris Butter", zum Marinieren von Grillfleisch, zum Würzen von Maiskolben, Zucchini und Grillgemüse, zum Abrunden von asiatischen Gerichten und zum Verfeinern von Bechamel-Saucen und Coco-Nuss-Gerichten.

Dosierung: 55 g für 1 Liter Endprodukt

Anwendungen: für Dressing:

55 g Basispulver in 750 ml Crème fraîche und 250 ml Milch einrühren und kalt stellen. Fertig!

für Dip:

55 g Basispulver in 1 Liter Crème fraîche einrühren und mit etwas Sahne verfeinern. Kalt stellen - Fertig!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1182 kj
Brennwert kcal	283 kcal
Fett	4.10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.60 g
Kohlenhydrate	47.00 g
davon Zucker	34.10 g
Eiweiß	8.70 g
Salz	21.60 g

Zutaten

Gewürzmischung (Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer weiß, Curcuma, Koriander, Cayenne-Pfeffer, Bockshornsaat, Ingwer, Kreuzkümmel), Speisesalz, Maltodextrin, Tomatenpulver, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Säuerungsmittel: Citronensäure.