

Röstzwiebeln küchenfertig

SICCA Röstzwiebeln werden aus frischen Zwiebeln hergestellt. Frische Zwiebeln werden geschält, gewaschen, geschnitten, in Mehl gewendet und in reinem Pflanzenöl knusprig goldgelb braun geröstet. SICCA Röstzwiebeln sind tafelfertig und knusprig. SICCA Röstzwiebeln sind zur Herstellung von Gulasch, Saucen, Fleischgerichten, Steaks, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Gemüse, Sandwiches, belegten Broten und zum “so”-Knabbern geeignet.

Zubereitung: SICCA Röstzwiebeln nur überstreuen, untermengen oder zum Schluss den gekochten Speisen begeben. Nicht quellen lassen und nicht in Fett nachbraten!

Dosierung: Nach Bedarf.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2586.0 kj
Brennwert kcal	622.0 kcal
Fett	46.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	23.0 g
Kohlenhydrate	45.0 g
davon Zucker	10.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	7.0 g
Salz	1.50 g
Natrium	0.0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

Zutaten

Frische Zwiebeln geschnitten 75 %, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), WEIZENmehl, Speisesalz.