

Currywurst-Saucenpulver

SICCA Currywurst-Saucenpulver ist eine tomatige und aromatische Gewürzmischung mit einer dezenten Curry-Note zur Herstellung einer Currywurst-Sauce. Die Sauce ist auch ideal als Dip oder für Marinaden zum Grillen und zu Vielem mehr. Einfach lecker, delikat und natürlich.
Die Sauce ist deklarationsfrei und ohne Hefeextrakt.

Zubereitung: In kaltes oder warmes Wasser einrühren und kurz aufkochen lassen. Kann bei Bedarf wieder aufgewärmt werden! Geeignet auch für vorhandene Saucenspender!

Dosierung: 330 g für 1 Liter kaltes Wasser.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

Das SICCA-Currywurst-Saucenpulver hat viele Vorteile:

- Ohne Kühlung haltbar
- Weniger Lagerkapazität
- Längere Haltbarkeit auch nach Anbruch der Packung
- Leicht dosierbar und dosiert anwendbar
- Kostengünstig: per 100 ml Endprodukt = EUR 0,16
- Vielseitig verwendbar - z.B. für Frikadellen, Spießbraten und Grillgut sowie als Dip

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	352 kj
Brennwert kcal	84 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	18.2 g
davon Zucker	16.3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1.2 g
Salz	1.5 g
Natrium	0 g

Zutaten

Zucker, Tomaten, Curry 7 % (Koriander, Curcuma, Bockshornsaat, Chili, Cumin, Ingwer, Knoblauch), modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose, Speisesalz, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Gewürzmischung (Paprika, Pfeffer weiß, Fenchel, Muskat, Zimt), Säureregulator: Natriumdiacetat; Maltodextrin, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Säuerungsmittel: Citronensäure.

Example Company