

Knoblauch gewürfelt gefriergetrocknet

Knoblauch gefriergetrocknet wird aus frischem Knoblauch hergestellt. Der frische Knoblauch wird geschält, gewaschen und zu Stücken, Flocken oder Würfeln von 3 x 3 mm oder 5 x 5 mm Größe geschnitten. Knoblauch gefriergetrocknet ist naturrein, ohne chemische Zusätze. Sparsam verwendet verfeinert Knoblauch Suppen, Saucen, Fleischgerichte, vor allem Lamm-, Hammel- und Schweinefleisch, Salate aller Art, Wurstwaren und viele andere Speisen.

Zubereitung: Knoblauch Würfel in wenig Wasser kurz quellen lassen oder auch trocken den Speisen zugeben.

Dosierung: Nach Bedarf.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1507 kj
Brennwert kcal	360 kcal
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	15 g
Salz	0.1 g

Zutaten

Knoblauch