

Zuckerschotenerbsen

SICCA Zuckerschotenerbsen werden aus frischen Erbsen hergestellt. Diese werden direkt nach der Ernte gesäubert, blanchiert, tiefgefroren und gefriergetrocknet. Sie sind deklarationsfrei ohne jegliche chemische oder sonstige Zusätze.

Zubereitung: 100 g Zuckerschotenerbsen für ca. 5 Portionen mit 1,5 Liter kochendem Wasser übergießen und 2 - 3 Minuten quellen lassen. Die Erbsen können je nach Wunsche in heißer Butter gewendet werden und sind nach entsprechender Würzung servierbereit. Für Salate noch warm in eine gut gewürzte Salatmarinade geben.

Dosierung: 100 g für ca. 5 Portionen

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	507 kj
Brennwert kcal	360 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	47 g
davon Zucker	3 g
Eiweiß	26 g
Salz	0.1 g

Zutaten

Erbsen