

Tomatenpulver Instant kaltsprühgetrocknet

SICCA Tomatenpulver ist ein natureines, freifließendes, dunkelrotes Pulver. Es wird zur Herstellung von Suppen, Saucen, Snacks, Instantgetränken sowie zur Herstellung von diätetischen Produkten und Kindernahrungsmittel verwendet. In der Großküche wird das Tomatenpulver zur Verfeinerung von Suppen, Saucen, Braten und vielen Gerichten eingesetzt.

Zubereitung: In kaltem oder heißem Wasser auflösen.

Dosierung: Tomatenpüree - 1 Teil Pulver zu 4 Teilen Wasser; Tomatensuppe - 5 kg für 100 Liter Suppe; Tomatensaft - 8 g = 1 Kaffeelöffel für 1 Glas Wasser.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1270 kj
Brennwert kcal	301 kcal
Fett	0.90 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.30 g
Kohlenhydrate	51.40 g
davon Zucker	51.40 g
Eiweiß	14.10 g
Salz	0.30 g

Zutaten

Tomaten