

Chili sin Carne vegetarisch

SICCA Chili sin Carne ist ein sättigendes und schmackhaftes Gericht mit hohem Eiweißanteil. Die Zubereitung ist einfach und schnell. In kürzester Zeit erhält man eine vollwertige Mahlzeit. SICCA Chili sin Carne ist für jede Altersgruppe einsetzbar. Chili sin Carne glutenfrei, lactosefrei und ohne Hefeextrakte.

Zubereitung: SICCA Chili sin Carne in kochendes Wasser einrühren und 5 Minuten leicht kochen lassen. Gelegentlich umrühren. Fertig! Auch als Beilage zu Reis und Teigwaren zu empfehlen, Bei Bedarf kann Mais, Paprika rot, gelb und grün sowie gegartes Fleisch zugegeben werden.

Dosierung: 200 g für 1 Liter kochendes Wasser

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

Und hier gibt´s [Rezeptvorschläge zum Download](#).

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	201 kj
Brennwert kcal	48 kcal
Fett	0.80 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.40 g
Kohlenhydrate	6.70 g
davon Zucker	1.80 g
Eiweiß	3.40 g
Salz	1.20 g

Allergene

Soja	Ja
------	----

Zutaten

Rote Kidney-Bohnen, Gemüse Mischung (Tomaten, Paprikaschoten rot, Zwiebeln), modifizierte Kartoffelstärke, SOJA-Konzentrat, Speisesalz, Gewürzmischung (Paprika, Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Thymian, Pfeffer schwarz), aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß (Raps), pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen), Zucker, natürliches Aroma, Karamellpulver, Säuerungsmittel: Citronensäure.