

# Cafe de Paris Dip Gewürzzubereitung

Eine erstklassige, vielseitig einsetzbare Gewürzcreation, welche gerne zum Abrunden von vielen Gerichten verwendet wird. Fantastisch zur Herstellung eigener Dips und Kräuterbutter.

Rezept für einen leckeren Dip: 1 EL der Gewürzkomposition in 1 EL Wasser einrühren, ca. 3 Minuten ziehen lassen. Unter 200 g Creme Fraiche heben, nach Belieben noch mit 1 EL Mayonaise verfeinern und, z.B. zu Rohkost oder frischem Brot, genießen. Guten Appetit!

Gewürze/-mischungen sind oft hygroskopisch, sprich feuchtigkeitsbindend. So auch unser beliebtes Café de Paris Dip. Wir empfehlen, diese Gewürzzubereitung luftdicht und dunkel zu lagern und weisen daraufhin, dass ein Verklumpen der Mischung keinen Qualitätsmangel darstellt. Wir verzichten bewusst auf industrielle Rieselhilfen und empfehlen das Gewürz ggf. vor Gebrauch mit einer Gabel aufzulockern um es verwenden zu können.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1070.10 kj
Brennwert kcal	255.30 kcal
Fett	2.80 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.50 g
Kohlenhydrate	40.40 g
davon Zucker	23.00 g
Ballaststoffe	9.00 g
Eiweiß	12.90 g
Salz	20.80 g
Natrium	0.00 g

## Allergene

Senf	Ja
------	----