

Arrabbiata Gewürzzubereitung

Für scharf-würzige Pastagerichte, Tomaten- und Hackfleischsaucen, ideal zum Würzen und Verfeinern von südländischen Suppen, Salaten, Antipasti und zum Einlegen von Schafskäse. Arrabbiata wird für die Zubereitung einer etwas schärferen Tomatensauce verwendet. Nach Belieben in die Sauce einrühren und etwas mitkochen lassen, damit die Gewürze ihr Aroma entwickeln können. Buon Appetito!

- Für scharf-würzige Pastagerichte, Tomaten- und Hackfleischsaucen
- Perfekt zum Einlegen von Antipasti und (Schafs-) Käse
- Abgerundete Zubereitung mit Chili und Knoblauch für ein pikantes Geschmackserlebnis
- Premiumqualität
- Abziehbares Etikett

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	954 kj
Brennwert kcal	228 kcal
Fett	5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	23 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	12 g
Salz	10 g
Natrium	0 g

Allergene

Sellerie	Ja
----------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Chili, Knoblauch, Tomaten, Karotten, SELLERIEblätter, Meersalz, Mischpilzgranulat (Butterpilze, Shiitake).

Example Company

Inverkehrbringer

Boomers Gourmet Andreas Boomers e.K., Langenfelde 39, 23611 Bad Schwartau