igro Artikelpass

Gewürzzubereitung

Artikelnummer: 3721610

Professional
Erleben Sie den frischen und natürlichen Geschmack der KNORR Professional Würzpaste Ingwer. Durch ein patentiertes Herstellungsverfahren mit sorgfältig ausgewählten Zutaten wird der frische Geschmack ohne Zusatz von Konservierungs- sowie geschmacksverstärkende Zusatzstoffe konserviert. Dadurch eignet sich die Paste perfekt zum Würzen und Verfeinern von Saucen, Suppen, Eintöpfe, Gemüse und Beilagen.

KN Prof. Ingwer Paste 2x750g

Funktionale Bezeichnung: GEWUERZPASTE

Verkehrsbezeichnung: Gewürzzubereitung

Marke: Knorr | **Inhalt:** 750 g | **Gebindeinhalt:** 2

Zutaten:

Zutaten: 28% Ingwer, Trinkwasser, Maltodextrin, Speisesalz, Palmöl, Branntweinessig/Weingeistessig, Zucker, Zitrusfaser, Verdickungsmittel (Xanthan).

Allergene (Codes):

X99 – Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Monaten aufbrauchen. Für die beste Qualität empfehlen unsere Köche eine gekühlte Aufbewahrung.
- **Verwendung/Zubereitung:** Anwendung: ½ TL (5g) Professional Gewürzpaste pro 100ml Flüssigkeit (z.B. Suppen, Saucen oder Dressings) einrühren. Die Paste kann im Kochprozess jederzeit dazugegeben werden, wobei sich der Geschmack sofort entfaltet.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**693.0 kJ / 166.0 kcal**
Fett	7.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.3 g

Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	6.6 g
Ballaststoffe	3.3 g
Eiweiß	0.7 g
Salz	9 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 0.806 kg

Höhe: 145 mm

Tiefe: 90 mm

Breite: 90 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 66765
Markeninhaber: UNILEVER PLC
Datenbereitsteller: Unilever Germany Food Solutions
Warengruppe (GPC): HerbsSpicesShelfStable
Datenstand: 13.09.2026
Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:
Unilever Food Solutions, Unilever Deutschland GmbH
Postfach 570 112, 22771 Hamburg