

Café de Paris Dip

Café de Paris Dip:

Verleihen Sie Ihren Gerichten mit der Café de Paris Gewürzzubereitung eine französisch inspirierte Note. Diese fein-würzige Mischung mit leichter Zitrusnote kombiniert Petersilie, Knoblauch, Kurkuma, Estragon, Karotten und Sellerie zu einem aromatischen Geschmackserlebnis. Ideal zum schnellen Anrühren mit Wasser und Crème fraîche, Naturjoghurt oder Sojajoghurt.

Perfekt als Dip zu Bratkartoffeln, Steak oder Ofengemüse und auch ideal zum Marinieren von Fleisch, Fisch oder zum Verfeinern von Sandwiches und Burgern. Für eine besondere Note kann die Gewürzmischung in Butter oder Margarine eingerührt werden – für eine französische Kräuterbutter oder eine würzige Grillbutter.

Zubereitung: 3 Teelöffel der Mischung mit etwas heißem Wasser ziehen lassen und anschließend mit 100 g Crème fraîche vermengen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	952,00 kj
Brennwert kcal	225,00 kcal
Fett	3,20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,90 g
Kohlenhydrate	38,80 g
davon Zucker	29,60 g
Eiweiß	10,70 g
Salz	15,70 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Hersteller	Laux GmbH Europa-Allee, 29 54343 Föhren Deutschland
------------	---

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Zwiebeln, Salz, Knoblauch 12,5%, Kurkuma, Petersilie, Karotten, SELLERIE, Currypulver, Pfeffer, Estragon, Säuerungsmittel: Citronensäure.

Kann Spuren von Gluten, Senf und Hülsenfrüchten enthalten.