

Kräuter-Dip 100g

Gewürzubereitung Kräuter-Dip - mild im Geschmack

Maier's Genuss erhält ihre frischen Kräuter überwiegend aus regionalem Anbau. Der Vorteil liegt darin, dass die Zutaten im besten Reifestadium geerntet und bei voller Qualität weiter verarbeitet werden können. Es werden keine Geschmacksverstärker, Glutamate, naturidentische oder natürliche Aromen verwendet.

Zubereitung: 200g Schmand (oder Frischkäse / Creme Fraîche) mit 2 TL Kräuter-Dip verrühren und kurz ziehen lassen.

Tipp: Passt zu Salat, auch lecker zu Folien- & Bratkartoffeln.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1000 kj
Brennwert kcal	238,5 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	36,3 g
davon Zucker	26,1 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	22,8 g

Sonstige Angaben

Hersteller	Maier's Genuss Bergstr. 3 73614 Schorndorf
------------	--

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Zwiebel, Meersalz, Knoblauch, Paprika, Petersilie, Bärlauch, Dillspitzen, Pfeffer