

Birnensenfsauce

Die fruchtige Note der Birnensenfsauce eignet sich bestens zu feinem Käse oder einer würzigen Terrine oder Pastete. Die Fruchtensfsauce ist ideal zum Verfeinern von Saucen, aber auch zum Würzen oder Marinieren von Fleisch und Fisch. Probieren Sie die Birnensenfsauce auch einmal zu einem Gericht aus der asiatischen Küche.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1131 kJ
Brennwert kcal	270 kcal
Fett	0.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	67 g
davon Zucker	21 g
Eiweiß	0.3 g
Salz	2.1 g

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Herkunft	Österreich
Enthält Alkohol	Nein

Zutaten

Zucker, **STÄRKEZUCKERSIRUP**, Birnen (21%), Pfeffer, Chilipulver, **SENFAROMA**, Birnenaroma, Pfefferaroma, Säuerungsmittel E 330, Verdickungsmittel E 440
Durchschnittliche Nährwerte je 100g Brennwert (kJ/kcal): 1131 / 270 Fett (g): 0,8 davon gesättigte Fettsäuren (g): 0 Kohlenhydrate (g): 67 davon Zucker (g): 21 Eiweiß (g): 0,3 Salz (g): 2,1

Inverkehrbringer

Example Company

