

Wan Tan Teig

Die tiefgefrorenen Wan Tan Teigblätter eignen sich besonders für die eigene Herstellung der beliebten chinesischen Teigtaschen. In der Zubereitung von Wan Tan Gerichten ist Ihrer Fantasie dabei keine Grenzen gesetzt. Die Taschen aus Weizennudelteig können beispielsweise mit verschiedenen Fleischsorten, Fisch und Meeresfrüchten oder anderen Zutaten, wie Gemüse und Pilzen, gefüllt werden. Die gewünschte Füllung zunächst zerkleinern, würzen und vorgaren. Anschließend die Wan Tan im heißen Wasserbad fertig garen und servieren oder einer Suppe begeben.

Die Packung enthält tiefgefrorene, dünne Teigblätter mit einem Gesamtgewicht von 500 Gramm.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Zutaten

WEIZENMEHL 75% , Wasser, Tapiokamehl, Salz, Kokosöl,

Inverkehrbringer

Heuschen & Schrouff Oriental Foods Trading BV
Sperwerweg 1 6374 Landgraaf Niederlande