

Nubassa


## Gewürzsalz Kalamansi CL/AF



*Süßlich-sauer und exotisch!*

Die Kalamansi ist ein echter Exot unter den Früchten. Ihre süßlich-saure Geschmacksnote eignet sich hervorragend um Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen. Egal ob herzhaft, deftig oder süß, dieses außergewöhnliche Geschmacksspiel verfeinert viele Speisen und bringt somit etwas ganz Besonderes auf den Tisch. Überzeugen Sie sich selbst!

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
596205	Gewürzsalz Kalamansi CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 15-20 g/kg	Fruchtig-herber Geschmack mit natürlichem Kalamansiaroma, Pfeffer, Curcuma, Knoblauch und Ingwer, für Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Hähnchenpfanne Kalamansi CL/AF

### Zutaten:

- 1000 g Hähnchengeschnetzeltes
- 125 g Cocktailtomaten
- 100 g Karotten
- 20 g **Gewürzsalz Kalamansi CL/AF (Art. 596205)**

### Herstellung:

Hähnchengeschnetzeltes mit Gewürzsalz Kalamansi CL/AF würzen. Karotten schälen und fein würfeln. Cocktailtomaten vierteln und anschließend zusammen mit den Karottenwürfeln unter das gewürzte Fleisch mengen. In der Pfanne scharf anbraten und bei geringer Hitze fertig garen.

*Taste • Tradition • Technology*