

Knorr Professional Kippenbouillon Pasta 20 kg

225 PUNTEN



1111
L

Knorr Professional Kippenbouillon Pasta 20 kg

- Knorr Professional Kippenbouillon is een krachtige bouillon die de intensiteit van de ingrediënten bewaart.
- Deze bouillonpasta van kip is de ideale basis voor uw sauzen, soep- en vleesbereidingen.
- Je kan met deze pasta ook uw groenten- en zetmeelproducten kruiden.
- Handig om weten is dat deze kippebouillon volledig glutenvrij is en dus perfect geschikt voor een dieetkeuken.

CU EAN: 8720182115539 • DU EAN: 8720182115539

Alle productinformatie

Voedingswaarden en allergenen

Ingrediënten

Zout, palmvet, smaakversterkers (E621, E631, E627), aroma's, maltodextrine, aardappelzetmeel, suiker, kippenvet (3%) (kippenvet, antioxidant (rozemarijnextract)), ui*, specerijen (kurkuma*, peper, koriander), karamelstroop, kippenvlees (0,1%) (kippenvlees, zout, antioxidant (rozemarijnextract)).
*Duurzaam geteelde ingrediënten.

Voedingswaarden

Naam	Per 100 g (onbereid product)	Per 100 ml (onbereid product)
Energie kj	1,374 kj	- kj
Energie	328	0
Vetten	22.0 g	- g
waarvan verzadigd	13.0 g	- g
Koolhydraten	23.0 g	- g
waarvan suikers	5.9 g	- g
Vezels	0.5 g	- g
Eiwitten	15.0 g	- g
Zout	38,200.00 mg	- mg

Dieetinformatie

- Glutenvrij
- Lactosevrij

Productinformatie

Beschrijving

Knorr Professional kippenbouillon is een krachtige glutenvrije pasta bouillon die de intensiteit van de ingrediënten bewaart. Deze pasta vormt een ideale basis voor uw sauzen, soep- en vleesbereidingen en is eveneens geschikt voor het kruiden van groenten- en zetmeelproducten. Nu is ook de kippenbouillon te verkrijgen in handige grootverpakking van 20 kg

Verpakking

1 x 20 kg

Inhoud

20 kg

Productcode

CU EAN	8720182115539
DU EAN	8720182115539

Gebruiksaanwijzing

Bereiding

Breng de benodigde hoeveelheid water aan de kook. Draai het vuur lager en voeg de pasta toe aan het kokende water. Even 2 minuten laten trekken en regelmatig roeren en uw bouillon is klaar.

Bewaren

Droog en bij kamertemperatuur bewaren. Tip: De schepbaarheid neemt toe bij een hogere opslag temperatuur.

[Cookie Settings](#)