

# Gemüsespieße "Kräuterbutter" g)

## Zutaten

350	g	Zucchini
350	g	Tomaten
300	g	Paprikamix rot/grün/gelb
10	Stk.	Holzspieß
100	g	<b>I57370</b> DEKORA® Kräuterbutter Brillant OKZ
1,100	kg	

## Herstellungsempfehlung

- Das Gemüse waschen, schneiden und anschließend abwechselnd auf den Holzspieß aufspießen.
- Danach mit einem Pinsel oder mit den Händen die Spieße mit der DEKORA Kräuterbutter Brillant marinieren.

## Zubereitungsempfehlung

Die Gemüsespieße bei mittlerer Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne fertig garen.

## Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Zucchini, Tomaten, Paprika, Pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, **BUTTERFETTPULVER**, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Petersilie, Gewürze, **MAGERMILCHPULVER**, Dextrose, Aroma, Holzspieß (nicht essbar)



## Durchschnittliche Nährwerte

### pro 100g

		GDA*
Energie	349 kJ / 83 kcal	4,16 %
Fett	6,8 g	9,71 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	5,98 %
Kohlenhydrate	3,3 g	1,28 %
davon Zucker	3,0 g	3,39 %
Eiweiß	1,5 g	3,08 %
Salz	1,6 g	27,25 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

**Zusatzstoffe/Kennzeichen:** 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

**Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.**

ERSTELLT MIT

