

Nubassa


# Gewürzsalz Thai Chili CL/AF



*Ein Muss für alle Chili-Liebhaber!*

Scharfer Chili, schwarzer Pfeffer und aromatischer Curry verleihen dieser Gewürz-Kreation eine würzig-scharfe Note. Fans der feurig-scharfen Küche erleben mit diesem Gewürzsalz ein Geschmacks-Déjà-vu. Denn das Trockengewürz ist das kulinarische Pendant zu unserer stark nachgefragten Quicksoft Thai-Chili CL/AF.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
530040	Gwürzsalz Thai Chili CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 25 - 35 g/kg	feurig-scharfes Gewürzsalz mit Chili, Pfeffer, Curry und Meersalz, zum Marinieren und Würzen von Fleisch- und Grillspezialitäten	

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.



## Thai Chili Geschnetzeltetes CL/AF

### Zutaten:

- 1000 g Rind-/Schwein-/ Geflügelfleisch
- 150 g China-Gemüse-Mix, TK
- 50 g **Grillöl „La Finesse“ CL/AF** (Art. 559000)
- 40 g **Gewürzsalz Thai Chili** (Art. 530040)

### Herstellung:

Würzgut mit Grillöl "La Finesse" CL/AF marinieren, mit Gewürzsalz Thai Chili CL/AF würzen, China-Gemüse-Mix unterheben, kühl stellen und aromatisieren lassen. In der heißen Pfanne oder Wok scharf anbraten, mit Gemüsebrühe oder Sojasauce ablöschen und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten fertig garen.

*Taste • Tradition • Technology*