



## Knorr Basis Chinapfanne 44g

Kn.Basis Chinapfanne 44g

Produkt	<b>181730</b>	Erhältliche Einheiten	<b>KT 9BT</b>
Nettofüllmenge	<b>44 G</b>	Marke	<b>Knorr</b>

### Produktbeschreibung

Mit den KNORR Basis Produkten begeistern Sie Ihre ganze Familie mit Leichtigkeit: Die beliebte Würzbasis sorgt für den typischen Geschmack der Gerichte und spart wertvolle Zeit beim Würzen und Abschmecken. Ganz einfach bereiten Sie damit ihre Lieblings Mahlzeit zu. Was Sie dazu brauchen: 250 g Hühner- oder Putenbrust, 3 EL Öl. Zubereitung: 1) In Streifen geschnittenes Fleisch in 3 EL heißem Öl goldbraun anbraten. 2) Fleisch herausnehmen, Bratrückstand mit 3/8 Liter Wasser aufgießen. Beutelinhalt einrühren, 5 Minuten zugedeckt schwach kochen lassen. 3) Fleisch in die nicht mehr kochende Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Zusätzliches Asia-Gemüse sorgt für eine noch buntere Note. Als Beilage empfehlen wir Reis. Mit den Knorr Basis Produkten begeistern Sie Ihre ganze Familie mit Leichtigkeit: Ganz einfach bereiten Sie damit köstliche Mahlzeiten zu – auch ohne Kocherfahrung. Die Zugabe von frischen Zutaten bringt Frische auf den Teller und ermöglicht eine Vielzahl an Variationen der Gerichte. Damit erhalten Sie viele herzhaft Rezeptideen rund um Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis oder Gemüse – ohne Farbstoffe, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe. Fix gemacht und einfach köstlich! Kennen Sie schon die vielen weiteren Produkte von Knorr? Dank unserer Basis-Produkte, Bouillons, Saucen, Fertiggerichten, Suppen und Salatdressings gelingt jedes Gericht garantiert mit wenigen Handgriffen. Schnell und einfach erhalten so authentische Mahlzeiten ihren typischen Geschmack – egal, ob abwechslungsreiche vegetarische oder vegane Küche, herzhaft Fleischgerichte oder leckere Gemüsevariationen. Dabei ist es die Komposition ausgewählter hochwertiger Zutaten, die jedes Knorr Produkt besonders macht. Knorr verarbeitet nur sorgfältig schonend getrocknete Zutaten, denn das Trocknen ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel natürlich haltbar zu machen. Da der Geschmack und die Nährstoffe der frischen Zutaten weitgehend erhalten bleiben, passen Lebensmittel aus getrockneten Zutaten perfekt in unseren stressigen Alltag. Essen mit Knorr ist unkompliziert und sorgt darüber hinaus für ein gutes Gefühl: Über 90 Prozent der Zutaten kommen heute schon aus nachhaltigem Anbau. Denn wir bei Knorr glauben, dass die Verwendung nachhaltig angebaute und beschaffte Zutaten einen großen Unterschied für den Geschmack unserer Produkte, das Wohlbefinden der Landwirte und die Zukunft des Planeten macht. Knorr – Geschmack mit gutem Gefühl.

### Inhaltsstoffe

Stärke, Sojasaucenpulver (Maltodextrin, Speisesalz, Sojasauce (SOJABOHNEN, WEIZEN)), Zucker, jodiertes Speisesalz, 4,8% Weißkohl<sup>1</sup>, Apfelpüreepulver, Kochsalzersatz<sup>2</sup>, 2,8% KNOLLENSELLERIE<sup>2</sup>, 2,8% Karotten<sup>2</sup>, 2,7% Mu-Err-Pilze<sup>2</sup>, 2,2% Knoblauch<sup>2</sup>, Aromen, 2% Gemüsepaprika<sup>2</sup>, 1,8% Lauch<sup>2</sup>, Würze, Hefeextrakt, Maiskeimöl, Ingwer, Karamellzuckersirup, Curcuma<sup>2</sup>, GERSTENMALZEXTRAKT, Maltodextrin, Kreuzkümmel, Speisesalz. Kann andere glutenhaltige Getreide, Milch, Ei und Senf enthalten. <sup>2</sup>aus nachhaltigem Anbau. <sup>3</sup>gewonnen aus natürlichen Kaliummineralien.

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide  
Soja  
Sellerie

#### In Spuren enthaltene Allergene

Eier  
Milch  
Senf

### Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan

### Nährwerte

100 Gramm

	Menge
<b>Energie</b>	-1.281 kJ (305 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 62 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 20 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	~ 4,6 Gramm
<b>Fett</b>	~ 1,8 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 0,3 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 6,5 Gramm
<b>Salz</b>	~ 13,4 Gramm

Vegetarisch

## **Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung**

Basis für Chinapfanne