

Hühnerbouillon

Eine Bouillon bezeichnet eine kräftige, aromatische Hühnerbrühe. Hühnerbouillon eignet sich besonders für die Zubereitung von Suppen und Saucen und stellt eine würzige Basis für dar. Dass die Bouillon als Grundlage für Suppen und Saucen dient, ist wohl jedem Hobbykoch bekannt. Bouillon kann aber auch als Würzmittel in vielen anderen Speisen verwendet werden. So können auch Eintöpfe mit Bouillon verfeinert werden. Auch zum marinieren von Steaks oder zum würzen von Risotto ist eine Bouillon gut geeignet.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Hühnerbrühe (Wasser, Suppenhühner 21%, Weißwein, Hühnerkonzentrat 2% (Hühnerbrühe (Wasser, Hühner, Lauch, Karotten, **SELLERIE**, Zwiebeln), natürliches Aroma (enthält **SELLERIE**), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel Pektin, Zucker, Hühnerfleischextrakt, Hühnerfett, Gewürze), **SELLERIE**, Karotten, Lauch, Salz, Kräuter), **EIWEIß**.

Inverkehrbringer

Gourmet Kochmanufaktur
Hagäckerstr. 24-26 73760 Ostfildern-Kemnat Deutschland