

Heiko Antoniewicz' Umamisalz

Das von Antoniewicz entwickelte Umamisalz besteht aus hochwertigem Salz, ungehärtetem Sonnenblumenöl und 100% Rindfleischextrakt. Hinter dieser reduzierten Komposition verbirgt sich nicht weniger als eine völlig neue Geschmackswelt, die es zu entdecken lohnt: Umamisalz veredelt Ihre Küche und sucht in der geschmacklichen Intensität wahrhaftig seinesgleichen. Damit ist es für Johannes King zu einem absoluten Geheimtipp der modernen Gourmetküche avanciert.

UMAMISALZ – UNVERWECHSELBARE WÜRZE FÜR DEN FÜNFTEN GESCHMACKSSINN

Umami – das ist neben den uns bestens vertrauten Geschmacksrichtungen Süß, Salzig, Bitter und Sauer ein aufregend neuer Geschmack. Als Gourmettrend in Japans Küchen ist das wohlschmeckende Umami in Europa noch immer weitestgehend unbekannt – Spitzenköche wie Johannes King haben die Innovation jedoch bereits für sich entdeckt. Das Umamisalz aus dem Haus Antoniewicz ist ein hochwertiges Umami Beef, das selbst einfachen Gerichten einen unbeschreiblich würzigen Geschmack und den finalen Feinschliff verleiht. Johannes verfeinert damit etwa Fleisch, Pommes oder auf ein Brot mit Avocado. Er empfiehlt das Salz für Einsteiger wie auch für anspruchsvolle Kenner der Umami-Küche. Und auch Anke Camps von der Firma Asa ist ein Riesenfan von Antoniewicz' Umamisalz!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	613 kj
Brennwert kcal	146 kcal
Fett	5,30 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,80 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,00 g
Salz	56,00 g

Zusätzliche Informationen

Im Betrieb werden auch Produkte verarbeitet, die Gluten, Ei, Milch, Soja, Sellerie, Senf und Sulfite enthalten.