

# Heiko Antoniewicz' Salsa Grüne Tomaten

Diese Salsa Grüne Tomaten bringt eine gute Portion Frische und Exotik in Ihre Küche! Genießen Sie die Salsasauce wie der Sternekoch Johannes King – als willkommene Abwechslung und Bereicherung vieler Speisen, als Aufstrich oder einfach pur mit dem Löffel.

## FRISCH, SCHARF UND UNWIDERSTEHLICH: SALSA GRÜNE TOMATEN

Die Salsasauce besticht durch eine feine Ausbalancierung verschiedener geschmacklicher Komponenten. Für den Sternekoch bestimmen die grünen Tomaten als eigenwillige und geschmacklich vollmundige Basis den besonders frischen Körper dieser Salsa. Eine besondere Gewürzmischung – unter anderem aus frischem Ingwer und Knoblauch, weißem Balsamico sowie Senf – krönen den Salsadip mit einer würzigen Note und sorgen für einen angenehm scharfen Abgang.

## EINE SALSASAUCE FÜR DIE HEIMISCHE KÜCHE VON WELT

Johannes King rät dazu, die Salsa Grüne Tomaten an Grillabenden mit Freunden zu reichen, denn sie passt perfekt zu gegrilltem Schweinefleisch und Schweinenacken-Steak. Ebenso fantastisch macht sie sich als fruchtig scharfer Begleiter zu milden Käsesorten wie Gouda. Der Salsadip eignet sich immer dann besonders gut, wenn eine exotische Alternative zu Senf oder Ketchup gewünscht ist und verleiht selbst einfachen Gerichten kurzerhand einen kosmopolitischen Charakter. Johannes Geheimtipp: Probieren Sie die Salsa doch einmal zu Burritos, Tacos oder Nachos. Auch im Hamburger, statt Ketchup, schmeckt die Salsa allen hervorragend, die es gerne etwas schärfer mögen!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	282 kj
Brennwert kcal	67 kcal
Fett	1,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,10 g
Kohlenhydrate	12,00 g
davon Zucker	10,00 g
Eiweiß	1,30 g
Salz	2,10 g

## Allergene

Senf	Ja
------	----

## Zusätzliche Informationen

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