

Heiko Antoniewicz' Liquid Flavour - Strandgut

Ein Liquid Flavour ohne Kompromisse – voller Geschmack und mit ausschließlich natürlichen Inhaltsstoffen. Diese Speisewürze ist für Johannes King ein erprobter Alleskönner, der herzhaftes Speisen mit einer edlen Mischung bester Aromen bereichert.

LIQUID FLAVOUR – DIE EDLE SPEISEWÜRZE FÜR DEN FEINSCHLIFF

Wer kann dem Aroma milder Tomaten, würziger Sojasauce, eines intensiven Grana Padanos oder bestem Kaffee schon widerstehen? In seinem Liquid Flavour verbindet Antoniewicz gekonnt all diese und weitere beliebte Geschmacksnuancen. So lässt die flüssige Speisewürze vom ersten Moment an die Erinnerungen an allseits bekannte Originale früherer Zeiten verblassen. In der Küche von Johannes King kommt die geschätzte Flüssigwürze immer dann zum Einsatz, wenn es darum geht, herzhaftes Speisen abzurunden und ihnen damit den letzten Feinschliff zu verpassen.

EINE FLÜSSIGWÜRZE AUS REIN NATURBELASSENEN KOMPONENTEN UND MIT BESONDEREN VORZÜGEN

Liquid Flavour wird ausschließlich aus natürlich vorkommenden Geschmacksverstärkern hergestellt. Die Flüssigwürze fördert den Eigengeschmack herzhafter Speisen und unterstreicht das Zusammenspiel verschiedener Aromen. Für King steckt in dieser feinen Nuancierung das besondere Geheimnis des Liquid Flavours: Ohne die Speisen zu dominieren, wird Umami erzeugt – ein bei uns noch weitestgehend unbekannter, neuartiger Geschmack aus Japan. Mit der Speisewürze stellt sich zudem ein vollmundiger und wohliger Geschmack ein, den man dort als Kokumi bezeichnet. Darüber hinaus bietet Liquid Flavour noch weitere Vorteile: Es hält Sie und Ihre Lieben gesund und jung, denn mit Lycopin beinhaltet es einen natürlichen Radikalfänger aus der Tomatenfrucht. Außerdem reduziert die Speisewürze beim Kochen den Einsatz eines herkömmlichen Speisesalzes.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1125 kj
Brennwert kcal	268 kcal
Fett	8,20 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,10 g
Kohlenhydrate	35,00 g
davon Zucker	34,00 g
Eiweiß	13,00 g
Salz	0,71 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Soja	Ja

Zusätzliche Informationen

Im Betrieb werden auch Produkte verarbeitet, die Sulfite und Senf enthalten.