

Passione!



FRESH FOOD

# Sour-Cream



DIPS

## Sahnig-elegante Begleitung zu Kartoffeln

Unsere zigtausendfach bewährte Sour-Cream wird aus frische Zutaten sorgfältig zubereitet. Das Erfolgsrezept ihres unverwechselbaren, natürlichen Geschmacks sind:

- keine Konservierungsstoffe
- keine Geschmacksverstärker
- keine Farbstoffe
- keine Antioxidationsmittel
- keine Süßungsmittel



# Sour-Cream

## REZEPTIDEEN



### *Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Sour-Cream*

**Zutaten pro Person:**  
 150 g Kartoffelpuffer  
 (TK 3 Stück)  
 120 g Räucherlachs,  
 geschnitten  
 30 g Öl  
 2 g Dill  
 80 g Passione! Sour-Cream

Die drei Kartoffelpuffer im Öl ausbacken, danach mit dem Räucherlachs belegen, mit Dill garnieren und die Passione! Sour-Cream separat dazugeben.

### *Weißkohl-Karottensalat (Creamy Cole Slaw)*

**Zutaten pro Person:**  
 150 g Weißkohl  
 50 g Karotten  
 3 g Weißweinessig  
 80 gr Passione! Sour-Cream

Den Weißkohl und die Karotten in feine Streifen raspeln, die Passione! Sour-Cream darunterheben und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Ideal als Beilage zu gebratenem Fisch oder gegrilltem Fleisch.

### NÄHRWERT-TABELLE (100 g enthalten durchschnittlich):

Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Brennwert
7,7 g	20,0 g	7,9 g	1005 kJ / 242 kcal

### VERPACKUNGS-EINHEITEN\*:

Gebinde	Art.-Nr.	Nettogewicht	Bruttogewicht	Stck. pro Karton
5 kg	6417	5,0 kg	5,203 kg	–
1 kg	6429	6,0 kg	6,334 kg	6

\*Weitere Verpackungsgrößen auf Anfrage