Artikelpass

Artikel-Nr.: 13446
Datum: 23.11.2026



Umami Blend 55 g

1. Produktbeschreibung

Süß, sauer, salzig und bitter sind die typischen Geschmacksrichtungen. Doch seit geraumer Zeit ist eine weitere Beschreibung in aller Munde: Umami. Wir haben diesem unbeschreiblich fleischigen, würzigen und wohlschmeckenden Geschmack ein Gesicht verliehen: mit unserem Umami Blend. Mit Wakame-Alge, Sesam und Chillies sowie dem Geschmack von Ingwer und Koriander ist dieser Blend ein wahres Geschmackserlebnis! Probieren sie es aus, als Würze, Dip zu Fleisch, Fisch und Gemüse. Auch in Nudel- und Reisgerichten sowie in Saucen, Suppen oder Dressings entfaltet er seine volle Geschmackswelt.

2. Zutaten

Zutaten: Zitronengranulat, Sesamöl (Sesamsamen), Salz, Honig, Wakame-Algenflocken, Koriander, Maltodextrin, Reis, Ingwer, Chili, Meersalz, Knoblauch, Sojabohnen (Soja), Sesam (Sesamsamen), Tomatenflocken (Tomatenmark, Maisstärke), Zitrone.

3. Nährwerte

Brennwert:	1.516 kJ
Brennwert:	362 kcal
Fett:	13 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	1,9 g
Kohlenhydrate:	44 g
-davon Zucker:	31 g
Eiweiß:	12 g
Salz:	6,7 g

4. Allergene

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:	Vorhanden
Soja und Sojaerzeugnisse:	Vorhanden

Ahnert GmbH
Im Rohnweiher 11-15
D-53797 Lohmar
Tel.: +49 2205 9053210
www.ahnert.gmbh
info@ahnert.gmbh

Sitz der Gesellschaft: Lohmar
Amtsgericht Siegburg, HRB
13961 Geschäftsführer:
Jan Wilkens
Dr. Ralph K. Metternich
Gesellschafter: Andreas Ahnert

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen derer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden. GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung