



Currywurst-Snack-Tunke

Kaum ein Snack ist in Deutschland so beliebt wie die Currywurst. Für alle Fans des begehrten Snacks gibt es jetzt meine „Currywurst-Snack-Tunke“. Mit eleganter Säurenote und mild würzigem Curry. Diese cremige Tunke einfach direkt kalt als Dip genießen oder vorab leicht erwärmen. Sie schmeckt nicht nur pur zu diversen Snacks sondern kann auch zum Würzen von Dressings oder Currys mit Kokosmilch genutzt werden - die Soße ist ein Allrounder.

Zutaten

Wasser, Weißweinessig, Zucker, Rapsöl, Currypaste 12,9% (Wasser, Gewürze 27% [Koriander 10%, Paprika 4%, Kurkuma, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Gewürze, Ingwer 1%, Fenchel, Zimt], Rapsöl 19%, Tomatenmarkkonzentrat, Salz, Maismehl, Säuerungsmittel [Essigsäure, Zitronensäure, Milchsäure], SENFmehl, Zucker, Tamarinde, Knoblauchpulver. Kann Spuren von ERDNÜSSEN und anderen NÜSSEN enthalten), Tomatenmark, mod. Maisstärke, Salz, Knoblauch

Nährwerte pro 100 ml

Energie:	1192,63 kJ, 285,04 kcal
Fett:	18,98 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,66 g
Kohlenhydrate:	25,55 g
davon Zucker:	24,43 g
Eiweiß:	0,89 g
Salz:	1,91 g
Ballaststoffe:	1,2 g



Eine Hommage an beliebte Snack-Klassiker

In Deutschland werden täglich liebend gern bekannte Klassiker wie Pommes Frites, Currywurst oder Hot-Dog verzehrt. Um diesen beliebten schnellen Gerichten einen einzigartigen Soßengaumenschmaus an die Seite zu stellen, habe ich die einzigartigen Snack-Tunken in Lohse Style entwickelt. Etwas, was es so noch nicht gibt. Die ersten drei Soßen meiner neuen Tunken-Range sind nun erhältlich.

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten meiner Snack-Tunken

Ebenso wie bei meinen Soßen aus der Prestige-Linie laden auch meine Snack-Tunken zum freigestigten Kochen und Verwenden an. Ob zum herzhaften Dippen zu den jeweiligen Snack-Klassikern, zum Würzen von Soßen und Dressings oder zum Verfeinern von Sandwiches und Burger – diese Tunken sind ein kulinarischer Hit. Besucht mein Youtube-Kanal oder schaut in meinem Instagram Account vorbei, hier verrate ich euch regelmäßig leckere Anwendungsideen.

*Auf die Löffel, fertig, los:
guten Appetit!*

