

Hähnchenpfanne mit Gemüse

Als warme Soße



[Zutaten]

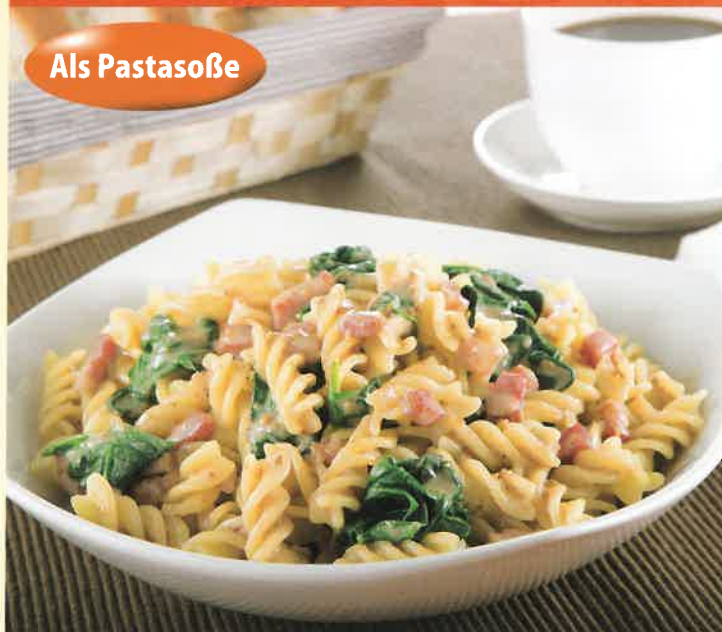
100g Hähnchenbrustfilet / 60g rote Paprika / 60g Zucchini / 60g Champignons / 40g Möhre / Petersilie: nach Belieben / 50ml GOMA DRESSING

[Zubereitung]

- 1 Das Hähnchen und das Gemüse in der Pfanne durchbraten.
- 2 Das GOMA DRESSING über die Zutaten geben. Fertig!

Nudeln mit Goma

Als Pastasoße



[Zutaten]

200g Nudeln (gekocht) / 40g Speck / 60g Spinat / 40ml GOMA DRESSING

[Zubereitung]

- 1 Spinat kochen, mit Speck anbraten und mit den Nudeln vermengen.
- 2 Die Nudeln auf dem Teller servieren und das GOMA DRESSING darübergeben. Fertig!

Produktname:



GOMA DRESSING 1L



Inhalt:
1L / Flasche

Verpackung (Karton):
12 x 1L

Mindesthaltbarkeitsdauer:
14 Monate

Lagerung:
Vor direktem Sonnenlicht schützen.
Kühl und trocken lagern.
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Portionen pro Flasche:
Etwa 50 Portionen
(bei 20ml Dressing pro Portion).

Produktbeschreibung:
Enthält reichlich Sesam mit einem cremigen und vollmundigen Geschmack.
Nicht nur für Salat, sondern auch für Fleisch- und Fischgerichte.

* Sprechen Sie uns auf kostenlose Muster oder Verkostungen vom Hersteller an.



NIPPON SHOKKEN

Ansprechpartner



www.nihonshokken.com

Ausstellungstag: 30.01.2015