

Red Thai ist eines der bekanntesten und beliebtesten Currygerichte in Thailand. Fein abgestimmt mit unserer authentisch-würzigen Currypaste und lieblicher Kokosmilch, bietet euch unsere Red Thai Currysauce höchsten Genuss.

**Zubereitung:** Die Sauce in einem Topf erwärmen oder angebratene Fleisch- oder Fischstückchen mit der Sauce übergießen und kurz garziehen lassen. Genießen Sie Red Thai auch als vegane Variante mit Tofu oder pur zu Reis, Nudeln oder Kartoffeln.

**Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g**

Energie	598 kJ/143 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	8,7 g
Eiweiß	1,4 g
Salz	1,6 g



Mehr erfahren unter:  
[www.sanchon.de](http://www.sanchon.de)



DE-ÖKO-013  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



GEMEINWOHL  
**ÖKONOMIE**  
Ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft.



SANCHON

**Bio** Currysauce

Red Thai

FRISCH-WÜRZIG

MIT FEINER KOKOSNOTE



**Currysauce mit Kokosmilch**

**Zutaten:** Wasser, Zwiebeln\*, 12 % Kokosmilch\* (Kokosnussextrakt\*, Wasser), Paprika\* rot, Tomatenmark\*, Karotten\*, Sonnenblumenöl\*, Rohrohrzucker\*, 5 % rote Currypaste\* (Galgant\*, Knoblauch\*, Ingwer\*, Zwiebeln\*, Paprika edelsüß\*, Paparika\* rot, Koriander\*, Meersalz, Kokosfett\*, Wasser, Zitronengras\*, Rohrohrzucker\*, Pfeffer\*, schwarz, Sojasauce Tamarind\* (Wasser, **Sojabohnen**\*, Salz), Sonnenblumenöl\*, Limetten\*, Peperoni\*, Kaffirimittenblätter\*, Cumin\*, Paprikapulver\*, Muskatnuss\*, Maisstärke\*, Zitronensaftkonzentrat\*), Meersalz, Reismehl\*, 1,1 % Kokosmus\*, Limetten\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

Kann Spuren von **Erdnüssen, Schalenfrüchten, Sellerie** und **Senf** enthalten.

Nach dem Öffnen bitte kühl stellen und bald verbrauchen.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis Ende: siehe Deckel

**Füllmenge:**

340 g

320 ml **e**

Hersteller:

Petersilchen GmbH · Am Piepenbrink 2  
DE-32839 Steinheim · [www.sanchon.de](http://www.sanchon.de)

