

Bio-Rezept für deine Veranstaltung

Sauerrahm-Sauce

Oscar
kocht



Meine Einkaufsliste

Sauerrahm-Sauce (ca. 100 Portionen à 30 g)

- 3 Liter Sauerrahm
- 1/2 Tassen Olivenöl = 100 ml
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Salz = 12 g
- Chili-Flocken

Sauerrahm-Sauce

nach Oscar's Rezept

Zubereitung

Schnittlauch fein hacken.

Alles mischen und im Kühlschrank kalt stellen.

Bio-Zutaten	Herkunft	Verfügbarkeit	Preis	Preis gesamt
3 Liter Sauerrahm	Milchbauer	auf Anfrage	7,90 Euro/Liter	23,70 Euro
1 Bund Schnittlauch	Gemüsebauer	Juni - Oktober	1 Euro/Bund	2 Euro
1/2 Tasse Olivenöl	Sonnenor/Bio-gast	immer	4,90 Euro/100 ml	4,90 Euro
4 EL Salz = 48g	Gemüsebauer/ Sonnenor/Bio-gast	immer	14,30 Euro/kg	2,19 Euro
Chili-Flocken (1 Glas)	Gemüsebauer/ Sonnenor/Bio-gast	immer	18 Euro/kg	9 Euro

Kosten für 100 Portionen	41,79 Euro
Einnahmen (0,5 Euro / Portion)	50,00 Euro
Möglicher Gewinn	<u>8,21 Euro</u>



Verwende Bio-Produkte! Biologische Landwirtschaft liefert uns nicht nur qualitativ hochwertige Lebensmittel, sondern schützt auch unsere Umwelt auf gesunden Lebensraum.



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.