

Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php

Wacholderbeeren gesiebt im Schraubglas Gewürzfee

Produkt-ID: 1011031

[Zur Produktseite im Shop](#)



50g Wacholderbeeren im Glas Premium Gewürzfee Qualität

Gewürzfee Wacholderbeeren bietet viele tolle Vorteile

Gewürzfee verwendet sorgfältig geprüfte und frische Rohstoffe.

Die Aromen bleiben unverfälscht erhalten, da wir unsere Gewürze in geschmacksneutrale Gläser abfüllen.

Der luftdichte Verschluss sorgt für lange Frische - Feuchtigkeit hat keine Chance.

Die grosse Öffnung garantiert leichtes Entnehmen.

Beschreibung

Ursprünglich stammen Wacholderbeeren aus Italien. Die violettbraunen bis schwarzbraunen Wacholderbeeren riechen aromatisch und schmecken intensiv würzig, leicht bitter. Wacholderbeeren harmonieren besonders gut mit Lorbeer, Knoblauch, Majoran und Thymian.

Wacholderbeeren passen gut zu

Mit Wacholderbeeren kann man hervorragend Wild- und Wildgeflügelgerichte zubereiten. Er passt gut zu Sauerkraut, Bratensauce und verfeinert Marinaden und Pasteten.

Was bedeutet ganze Samen?

Die meisten Zutaten zum Würzen, die geschnitten, geschrotet oder gemahlen angeboten werden, gibt es auch in ganzer Form zu kaufen. Das Zerkleinern von ganzen Pfefferkörnern, beispielsweise erst unmittelbar vor dem Kochen, lohnt sich auf jeden Fall. Das unverwechselbare Aroma des jeweiligen Gewürzes bleibt in ganzer Form lange erhalten und wird erst nach dem Zerkleinern freigesetzt.

Details und Spezifikationen

Inhalt: Wacholderbeeren gesiebt ganz

Füllmenge: 50g

Glutenfrei: Ja

Vegan: Ja

Haltbarkeit: Mindestens 12 Monate in der Originalverpackung.

Verpackung: In einem Schraubglas mit luftdichtem 2-in-1 Deckel (innen Metall, aussen Holz). Geschützt gegen Stoss und Licht durch einen runden ÖKO Karton.

Besonderes: Das Glas und der Deckel sind spülmaschinenfest und umweltfreundlich.

Gewürzfee Special Tipps

An unseren Gewürzen haben Sie lange Freude, wenn Sie sie trocken, kühl und dunkel aufbewahren. Bitte nicht mit den Fingern in das Gewürzglas gehen. Geben Sie beim Zubereiten eine kleine Menge des Gewürzes in eine Schale und fügen Sie von der Schale die Gewürze zu. So beugen Sie Unreinheiten, Feuchtigkeit und Qualitätsverlust vor.

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php