Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):
www.weckglaeser.com/impressum.php

Schwarzkümmel im Schraubglas Gewürzfee

Produkt-ID: 1011028

Zur Produktseite im Shop

65 g Schwarzkümmel im Glas Premium Gewürzfee Qualität

Gewürzfee Schwarzkümmel 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.
Gratis dabei: Ein Holzlöffel zum sauberen Entnehmen der Gewürze, finden Sie im Glas.

Beschreibung

Ursprünglich stammt Schwarzkümmel aus dem alten Ägypten sowie Westasien. Der samtschwarze Samen hat einen geringen Eigengeruch, erst beim Mahlen oder Kauen entwickelt sich das spezielle Aroma arteigen, beißend und würzig. Schwarzkümmel harmoniert besonders gut mit Sesam, Thymian, Fenchel und Koriander.

Schwarzkümmel passt gut zu

Mit Schwarzkümmel kann man hervorragend Gemüsegerichte zubereiten. Er passt gut zu Hülsenfrüchte, Fisch, Curry und verfeinert Saucen und Marinaden

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: Schwarzkümmel ganze Samen
Füllmenge: 65 g
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 - der mitgelieferte Löffel ist viel besser. 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 ± 5%.

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

www.weckglaeser.com/impressum.php