

Produktinformation durch weckglaeser.com

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

[www.weckglaeser.com/impressum.php](http://www.weckglaeser.com/impressum.php)

## Bohnenkraut gerebelt im Schraubglas Gewürzfée

Produkt-ID: 1011001

[Zur Produktseite im Shop](#)



## **25g Bohnenkraut im Glas Premium Gewürzfee Qualität**

### **Gewürzfee Bohnenkraut 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 Bohnenkraut aus dem östlichen Mittelmeergebiet und dem Iran. Das grüne bis braune Gewürz riecht arttypisch und schmeckt arteigen würzig. Bohnenkraut harmoniert besonders gut mit Oregano, Salbei und Lavendel.

### **Bohnenkraut passt gut zu:**

Mit Bohnenkraut kann man hervorragend Wurzelgemüse und Kartoffeln zubereiten. Außerdem passt es gut zu Eintöpfe, Fleisch und Fisch.

### **Was bedeutet gerebelt?**

Es werden die getrockneten Blätter und Blüten von den Stängeln und Stielen der Pflanzen gestreift und anschließend grob zerkleinert. Gerebelte Kräutersorten haben den großen Vorteil, dass sie das Aroma über einen längeren Zeitraum halten können.

### **Details und Spezifikationen**

Inhalt: Bohnenkraut gerebelt

Füllmenge: 25g

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  $\pm 5\%$ .

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

[www.weckglaeser.com/impressum.php](http://www.weckglaeser.com/impressum.php)