

Produktinformation durch weckglaeser.com

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

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

## Sternanis ganz im Schraubglas Gewürzfee

Produkt-ID: 1011029

[Zur Produktseite im Shop](#)



## **30g Sternanis im Glas Premium Gewürzfee Qualität**

### **Gewürzfee Sternanis 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 stammt Sternanis aus Südchina. Der rotbraune Sternanis riecht kräftig, würzig, anisartig und schmeckt würzig, süsslich, anisartig. Sternanis harmonieren besonders gut mit Fenchel, Zimt, Muskatnuss und Koriander.

### **Sternanis passt gut zu**

Mit Sternanis kann man hervorragend Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen zubereiten. Er passt gut zu Glühwein, Bratensauce und verfeinert Suppen und Eintöpfe.

### **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: Sternanis ganz

Füllmenge: 30g

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