

Produktinformation durch weckglaeser.com

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

www.weckglaeser.com/impressum.php

Zwiebelgranulat im Schraubglas Gewürzfée

Produkt-ID: 1011033

[Zur Produktseite im Shop](#)



80 g Zwiebelgranulat im Glas Premium Gewürzfee Qualität

Gewürzfee Zwiebelgranulat 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

Im Ursprung stammen Zwiebeln aus heutigen Afghanistan. Das weisslich-gelbe Granulat, riecht arteigen, kräftig würzig und schmeckt würzig, beissend, scharf. Dem Produkt wird kein Schwefeldioxid zugegeben. Zwiebelgranulat harmonieren besonders gut mit Salz, Pfeffer, Oregano und Rosmarin.

Zwiebelgranulat passt gut zu

Mit Zwiebelgranulat kann man hervorragend Risotto zubereiten. Es passt gut zu Zwiebelkuchen, Geflügel, Ragouts und verfeinert Saucen und Suppen.

Was bedeutet granuliert?

Einige Würzzutaten werden in noch nicht ganz feinem Zustand, aber auch nicht mehr nur grob zerkleinert angeboten. Dieser Zustand wird dann als granuliert bezeichnet. Insbesondere Knoblauch und Zwiebeln sind granuliert im Handel erhältlich. Dazu werden Zwiebeln und Knoblauch in Stücke geschnitten, getrocknet und dann so weit zerkleinert, dass lediglich feine Körnchen übrigbleiben.

Details und Spezifikationen

Inhalt: Zwiebelgranulat

Füllmenge: 80 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 $\pm 5\%$.

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

