Produktinformation durch weckglaeser.com

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

Rosmarin geschnitten im Schraubglas Gewürzfee

Produkt-ID: 1011037

Zur Produktseite im Shop

45 g Rosmarin im Glas Premium Gewürzfee Qualität

Gewürzfee Rosmarin 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 Rosmarin aus Südeuropa. Die blass- bis dunkelgrünen Blätter riechen würzig, campherartig und schmecken
herb-würzig, leicht bitter und scharf. Rosmarin harmoniert besonders gut mit Salbei, Oregano, Thymian und Lorbeer.

Rosmarin passt gut zu

Mit Rosmarin kann man hervorragend Fischgerichte zubereiten. Er passt gut zu Gemüse, Tomatensauce, Geflügel und verfeinert Desserts und Marmelade.

Was bedeutet geschnitten?

Einige getrocknete Zutaten zum Würzen von Speisen lassen sich aufgrund der natürlichen Wuchsform nicht besonders gut rebeln, sie werden dann stattdessen häufig geschnitten. Dies trifft beispielsweise auf getrockneten Dill, Kurkuma oder auch Rosmarin, Beifuß oder Thymian zu. In grobe Stücke zerteilt werden sie dann geschnitten oder anschließend noch weiter verarbeitet, bspw. zu Pulver zermahlen an eine Speise gegeben.

Details und Spezifikationen

Inhalt: Rosmarin geschnitten
Füllmenge: 45 g
Glutenfrei: Ja
Vegan: Ja
Haltbarkeit: Mindestens 12 Monate in der Originalverpackung.
Verpackung: In einem Schraubglas mit luftdichtem Twist-Off Deckel. 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, Live-Chat):

www.weckglaeser.com/impressum.php