

Produktinformation durch weckglaeser.com

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

www.weckglaeser.com/impressum.php

Muskatnuss gemahlen im Schraubglas Gewürzfee

Produkt-ID: 1011018

[Zur Produktseite im Shop](#)



75g Muskatnuss im Glas Premium Gewürzfee Qualität

Gewürzfee Muskatnuss 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 stammt Muskatnuss von der karibischen Insel Grenada. Das hell- bis dunkelbraune Pulver riecht arteigen aromatisch und schmeckt würzig, süsslich-bitter, schwach brennend. Muskatnuss harmoniert besonders gut mit Kardamom, Anis, Kümmel und Koriander.

Muskatnuss passt gut zu

Mit Muskatnuss kann man hervorragend Kartoffelgerichte zubereiten. Es passt gut zu Gemüse, Kohl, Käsefondue und verfeinert Nachspeisen und Weihnachtsgebäck.

Was bedeutet gemahlen?

Mithilfe von Mörser oder Mühle lassen sich die würzenden Zutaten pudrig-fein zermahlen. Die meisten Würzmittel werden gemahlen angeboten. Die so zu feinem Pulver zermahlenden Zutaten lässt sich gut dosieren und verteilen sich und ihre ganz individuellen Aromen während des Kochens ganz wunderbar in der Speise.

Details und Spezifikationen

Inhalt: Muskatnuss gemahlen

Füllmenge: 75g

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