



BIERGARTEN BROTZEITMÜHLE

Gewürzsalz für die typisch bayerische Brotzeit: gut auf Tomaten, Radieschen, Rettich, Gurken, Käse oder Eiern. Praktisch für unterwegs!

Produkt Kurzbeschreibung

Gewürzsalz für die typisch bayerische Brotzeit: gut auf Tomaten, Radieschen, Rettich, Gurken, Käse oder Eiern. Praktisch für unterwegs!

Produkt lange Beschreibung

Salz & Pfeffer
Bio-Feinschmecker Bayern

Beschreibung

Gewürzsalz für die typisch bayerische Brotzeit: gut auf Tomaten, Radieschen, Rettich, Gurken, Käse oder Eiern. Praktisch für unterwegs!

Erhältlich als

05004131 Mini-Glasmühle à 16g

05004113 Glasmühle à 65g

Zutaten

Luisenhaller Pfannensalz, schwarzer Pfeffer*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung

Drüermahlen - fertig!

Besonderheiten der Zutaten

Luisenhaller Pfannensalz: Es wird in Göttingen in der einzigen noch in Betrieb befindlichen Pfannensaline Europas nach einem rund tausend Jahre alten Verfahren hergestellt. Das Salz wird als Sole (Salz-Wasser- Lösung) aus der Tiefe gefördert und in flachen Pfannen erhitzt, bis es kristallisiert und abgeschöpft werden kann. Luisenhaller Pfannensalz bleibt naturbelassen, so dass alle Mineralien und Spurenelemente erhalten bleiben.

Geschmack

Typisch nach Salz und Pfeffer

Verkostungstipps

Zu bayerischen Biergartenklassikern wie Radi, Gurken, Essiggurken, Emmentaler, gek. Eiern, Tomaten uvm.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER

