

CAJUN SPICES MÜHLE

Bio-Gewürzzubereitung für die französisch inspirierte Cajun- Küche aus den Südstaaten der USA. Für Grill- und Pfannengerichte.

Produkt Kurzbeschreibung

Bio-Gewürzzubereitung für die französisch inspirierte Cajun- Küche aus den Südstaaten der USA. Für Grill- und Pfannengerichte.

Produkt lange Beschreibung

Für BBQ
Bio-Feinschmecker Amerika

Beschreibung
Bio-Gewürzzubereitung für die französisch inspirierte Cajun-Küche aus den Südstaaten der USA. Das BBQ-Gewürz mit Zutaten wie Hickory-Rauchsalz, gerösteter Knoblauch, Chili und grüner Pfeffer ist vorwiegend rauchig und intensiv würzig im Geschmack, mit einer angenehmen Knoblauch-Note. Sie passt zu allem was auf den Grill oder in die Pfanne kommt, egal ob Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und auch Grillkäse. Direkt darüberstreuen oder in Kombination mit Bratöl als Marinade. Die fein

abgestimmte Mischung schmeckt auch wunderbar mit Avocado. Einfach direkt und nach Geschmack drübermahlen.

Erhältlich als
05004158 Glasmühle à 45g
05004190 Stapelbare Aromaschutzdose à 80g (M-Dose)

Zutaten
Hickory-Rauchsalz, schwarzer Pfeffer*, grüner Pfeffer*, Zwiebeln*, gerösteter Knoblauch*, Chilis*, Paprikaflocken*, Oregano*, Thymian*. *Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung
Vor dem Grillen oder Braten würzen. Darübermahlen und leicht einreiben.

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER





