



HERBARIA ZA'ATAR

Augen schließen, genießen und von den Düften und Geschmackswelten des Nahen Ostens träumen.



Produkt Kurzbeschreibung

Augen schließen, genießen und von den Düften und Geschmackswelten des Nahen Ostens träumen.

Produkt lange Beschreibung

Bio-Gewürzzubereitung für Klassiker der Levante-Küche, Inhalt: 25 g

Herbaria Za'atar in 100% Premium Bio-Qualität für die würzig-nussige Levante-Küche aus dem Nahen Osten. Za'atar ist ein fester Bestandteil der Levante-Küche und bezeichnet ursprünglich eine wilde Thymian-Sorte.

Das gemeinsam mit Spitzenkoch Hans Gerlach entwickelte Herbaria Za'atar überzeugt durch die herausragende Qualität der ausgesuchten Zutaten, deren gekonnte Zusammenstellung und die intensive Aromatik. Die würzige, grüne Kräuterfrische von Thymian und Oregano harmonisiert ausgewogen mit den fein-nussigen Aromen von Schwarzkümmel und geröstetem weißen Sesam sowie säuerlich-fruchtigen Sumachbeeren. Vielseitig verwendbar für Fleisch-, Geflügel- und



Gemüsegerichte, zum orientalischen Frühstück oder einfach pur mit Olivenöl und Fladenbrot. Augen schließen, genießen und von den Düften und Geschmackswelten des Nahen Ostens träumen. Herbaria Za'atar: Eine Grundzutat für Fans der Küche von Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi oder Haya Molcho in erlesener Herbaria Premium Bio-Qualität.

GALERIEBILDER

