



## LUDWIGS LEIBSPEIS - BIOLAND

Bio-Gewürzsalz in Bioland-Qualität für Schweinebraten. Verfeinerte Version des altbayerischen Grundrezepts mit Röstgemüse und Bier. Passt auch zu Kalb- und Rindfleisch sowie zu Geflügel oder Wintergemüse.

---

### Produkt Kurzbeschreibung

Bio-Gewürzsalz in Bioland-Qualität für Schweinebraten. Verfeinerte Version des altbayerischen Grundrezepts mit Röstgemüse und Bier. Passt auch zu Kalb- und Rindfleisch sowie zu Geflügel oder Wintergemüse.

### Produkt lange Beschreibung

Für Schweinsbraten  
Bio-Feinschmecker Bayern

#### Beschreibung

Bio-Gewürzsalz in Bioland-Qualität für Schweinebraten nach altbayerischen Grundrezeptes mit Röstgemüse und Bier – ein Festmahl, nicht nur für Könige! Dank der ausgewählten Zutaten wie etwa Kümmel, Zwiebeln, Knoblauch sowie Majoran und Hopfen, schmeckt diese Mischung schön deftig und herzhaft-würzig. Sie passt daher auch wunderbar zu Kalb- und Rindfleisch sowie zu Geflügel oder



Wintergemüse.

## Erhältlich als

05004115 Stapelbare Aromaschutzdose à 95g (M-Dose)

## Zutaten

Steinsalz, Karotten\*, Zwiebeln\*, schwarzer Pfeffer\*, Lauch\*, Knoblauch\*, Kümmel\*, Thymian\*, Majoran\*, Hopfen\*.

\*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

## Zubereitungsempfehlung

Ludwigs Leibspeis vor dem Braten ins Fleisch einmassieren und einziehen lassen (ca. 1 Std. pro 1kg). Kurzgebratenes erst nach dem Garen würzen.

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

## GALERIEBILDER



