



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



