



## MAPUCHE-FEUER

Bio-Gewürzzubereitung für BBQ und Gerichte aus dem Schmortopf. Passt gut zu Fleisch, dicken Suppen und Bohnen. Nach einem traditionellen Gewürz der südamerikanischen Mapuche-Indianer.

---

### Produkt Kurzbeschreibung

Bio-Gewürzzubereitung für BBQ und Gerichte aus dem Schmortopf. Passt gut zu Fleisch, dicken Suppen und Bohnen. Nach einem traditionellen Gewürz der südamerikanischen Mapuche-Indianer.

### Produkt lange Beschreibung

Grill- und Schmortopfgewürz  
Bio-Feinschmecker Amerika

#### Beschreibung

Bio-Gewürzzubereitung für BBQ und Gerichte aus dem Schmortopf. Nach einem traditionellen Gewürz der südamerikanischen Mapuche-Indianer. Die rauchig, kräftig würzige Bio-Gewürzmischung mit Paprika, Hickory Rauchsatz und Büffelgras ist ideal zum Würzen von Fleisch, Geflügel, Schmorgerichten, dicken Suppen, Bohneneintopf und für Baked Beans, passt aber auch sehr gut zu Grillkäse, Grillgemüse und Kartoffelwedges.



## Erhältlich als

05004696 Stapelbare Aromaschutzdose à 95g (M-Dose)

## Zutaten

Paprika\*, Hickory Rauchsatz, Koriandersamen\*, Kreuzkümmel\*, Chili\*, Büffelgras\*.

\*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

## Zubereitungsempfehlung

Während des Garens einstreuen. Vor dem Grillen mit „Mapuche-Feuer“ einreiben und ziehen lassen.

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

## GALERIEBILDER

