OBAZD IS!

Bio-Gewürzzubereitung für den beliebten bayerischen Käseaufstrich – genannt „Obazda“. Schmeckt besonders gut auf Brezeln oder anderem Laugengebäck. Das bayerische Verb „obazen“ bedeutet „zusammenmengen“

Produkt Kurzbeschreibung

Bio-Gewürzzubereitung für den beliebten bayerischen Käseaufstrich – genannt „Obazda“. Schmeckt besonders gut auf Brezeln oder anderem Laugengebäck. Das bayerische Verb „obazen“ bedeutet „zusammenmengen“

Produkt lange Beschreibung

Für Käseaufstrich
Bio-Feinschmecker Bayern

Beschreibung
Bio-Gewürzzubereitung für den beliebten bayerischen Käseaufstrich – genannt „Obazda“. Schmeckt besonders gut auf Brezeln oder anderem Laugengebäck. Das bayerische Verb „obazen“ bedeutet „zusammenmengen“.

Erhältlich als

05004114 Stapelbare Aromaschutzdose à 90g (M-Dose)

Zutaten
Paprika*, Salz, Kümmel*, Zwiebeln*, schwarzer Pfeffer*, Knoblauch*, Schnittlauch*.
*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung
100 g Brie (60 %), 100 g Sauerrahm-Butter, 100 g Romadur (50 %), 1 EL „Obazd is!“ verrühren, ca. 30 Min. durchziehen lassen. Vor dem Servieren eine klein gewürfelte Zwiebel untermischen.

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER