



WILDE HILDE

Mischung für Salate der neuen deutschen Küche, anregend für alle fünf Geschmackssinne: süß, salzig, sauer, bitter und scharf.

Produkt Kurzbeschreibung

Mischung für Salate der neuen deutschen Küche, anregend für alle fünf Geschmackssinne: süß, salzig, sauer, bitter und scharf.

Produkt lange Beschreibung

Für Salat
Bio-Feinschmecker Deutschland

Beschreibung

Mischung für Salate der neuen deutschen Küche, anregend für alle fünf Geschmackssinne: süß, salzig, sauer, bitter und scharf

Erhältlich als

05004124 Stapelbare Aromaschutzdose à 100g (M-Dose)

Zutaten

Steinsalz, Rohrohrzucker*, Paprikaflocken*, Gemüsebrühe¹*, Sesam*, schwarzer Pfeffer*, Ysop*, Schnittlauch*, Oregano*, Myrte*, Petersilie*, Dill*, Süßholz*. ¹(Meersalz, Reisvollkornmehl*, Karotten*, Sellerie*, Lauch*, Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*, Tomaten*, Petersilie*, Liebstöckelblätter*, Macis*, Curcuma*, Sellerieblätter*, Schnittlauch*, Lorbeer*).

*Aus kbA.

Zubereitungsempfehlung

1TL "Wilde Hilde" mit 1 EL kochendem Wasser mischen. 1 EL Weißwein- oder Apfelessig und 2 EL Sonnenblumenöl oder Rapsöl zufügen.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER



