



## WILDE HILDE

Bio-Gewürzsalz für Salate der neuen deutschen Küche. Anregend für alle fünf Geschmackssinne: süß, salzig, sauer, bitter und scharf.

---

### Produkt Kurzbeschreibung

Bio-Gewürzsalz für Salate der neuen deutschen Küche. Anregend für alle fünf Geschmackssinne: süß, salzig, sauer, bitter und scharf.

### Produkt lange Beschreibung

Für Salate  
Bio-Feinschmecker Deutschland

#### Beschreibung

"Wilde Hilde" ist ein Bio-Gewürzsalz für Salate der neuen deutschen Küche. Die perfekt abgestimmte Mischung ist anregend für alle fünf Geschmackssinne - süß, salzig, sauer, bitter und scharf. Feine Kräuter wie beispielsweise Ysop, Myrte, Petersilie und Dill waren bereits bei Hildegard von Bingen sehr beliebt, was uns zu dem Namen "Wilde Hilde" für dieses ausgefeilte Gewürz inspirierte.

#### Erhältlich als

05004124 Stapelbare Aromaschutzdose à 100g (M-Dose)

## Zutaten

Steinsalz, Rohrohrzucker\*, Paprikaflocken\*, Gemüsebrühe\*(Meersalz, Reisvollkornmehl\*, Karotten\* SELLERIE\*, Lauch\*, Zwiebeln\*, Sonnenblumenöl\*, Tomaten\*, Petersilie\*, Liebstöckelblätter\*, Macis\*, Curcuma\*, SELLERIEBLÄTTER\*, Schnittlauch\*, Lorbeer\*), SESAM\*, schwarzer Pfeffer\*, Ysop\*, Schnittlauch\*, Oregano\* Myrte\*, Petersilie\*, Dill\*, Süßholz\*.

\*Aus kontrolliert biologischem Anbau

## Zubereitungsempfehlung

1 TL „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

In Kooperation mit BRIGITTE

® Lizenz der Marke BRIGITTE durch Gruner + Jahr Deutschland GmbH – Alle Rechte vorbehalten –

## GALERIEBILDER



