



Pressemitteilung

Fischbachau, 16. August 2023

Neu: Herbaria Bio-Gewürzmischungen für die Weihnachtsbäckerei

- „Knusperhexe“ für Zimtliebhaber, „Kleiner Lord“ für Ingwerfans
- Im praktischen 10-Gramm-Sachet
- Entwickelt in Zusammenarbeit mit Spitzenkoch Hans Gerlach
- 100 % Premium Bio-Qualität, natürlicher Geschmack, ohne Zusätze und ohne Hilfsstoffe

Herbaria ergänzt das Bio-Feinschmecker Gewürzsortiment Winter mit zwei weihnachtlichen Bio-Backgewürzmischungen: „Knusperhexe“ für Plätzchen und Lebkuchen, „Kleiner Lord“ für Ingwerplätzchen. Die Winterlinie umfasste bisher zwei Gewürzmischungen für Heißgetränke: „Oh Du Fröhliche“ für Glühwein, Punsch oder Tee und „Hot Apple Cider“ zur Zubereitung einer aromatischen Apfelpunsch-Alternative zu Glühwein. „So bieten wir unseren Kundinnen und Kunden nun ein hochwertiges Bio-Sortiment für Weihnachtsmarktgenüsse zu Hause“, erläutert Daniel Fehling, Marketingleiter bei Herbaria.

Die zwei neuen Bio-Gewürzcreations für die Weihnachtsbäckerei wurden gemeinsam mit Spitzenkoch Hans Gerlach entwickelt, der einem größeren Publikum als Food-Kolumnist der Süddeutschen Zeitung bekannt ist. Alle Mischungen enthalten hochwertige, fair und sozial gehandelte Rohstoffe in 100 % Premium Bio-Qualität. Sie sind frei von jeglichen Zusatzstoffen und rein pflanzlich.

Verpackt sind die Bio-Gewürzmischungen in einzeln erhältlichen 10-Gramm-Sachets. „Unsere Kundinnen und Kunden probieren beim Backen gerne Neues aus. Mit einem Bio-Feinschmecker Wintergewürz im Sachet lässt sich eine Portion klassischer Plätzchenteig schnell und einfach in einen weihnachtlich-würzigen Genussmoment verwandeln“, beschreibt Fehling die Vorteile der neuen Bio-Feinschmecker Tütchen.

Neu: Herbaria Knusperhexe, Bio-Feinschmecker Winter. Der typisch weihnachtliche Geschmack der Bio-Gewürzmischung ergibt sich aus dem Zusammenspiel klassisch winterlicher Zutaten wie Zimt, Gewürznelken und Anissamen mit Ingwer und Kardamom, fruchtigen Orangenschalen, leicht süßen Fenchelsamen und einer feinen Langpfeffernote. Die vielseitige „Knusperhexe“ eignet sich sowohl zum Backen von Mürbeteigplätzchen, Spekulatius, Zimtsternen, Früchtebrot und Elisen-Lebkuchen als auch zum Verfeinern von Desserts, Kuchen und dunklen winterlichen Saucen.

Neu: Herbaria Kleiner Lord, Bio-Feinschmecker Winter. Der Name der Mischung ist eine Anspielung auf den gleichnamigen, britischen Film, der in Deutschland alljährlich zur Weihnachtszeit ausgestrahlt wird. In der Bio-Gewürzbackmischung „Kleiner Lord“ harmonisiert die feine Ingwerschärfe mit frischen Noten von Orangenschalen, Zitrone, Lemongras und Holunderblüten sowie der Würze von Fenchelsamen, Zimt, Piment und Kardamom. „Kleiner Lord“ eignet sich zum Backen winterlicher Mürbeteigplätzchen, Ingwerkekse und -cookies sowie zur Verfeinerung von original britischem Shortbread oder Teegebäck. Auch Ginger Golden Milk oder Ingwer-Porridge gelingen mit dieser Bio-Gewürzcreaion.

Die zwei neuen Herbaria Bio-Feinschmecker Gewürzcreations für die Weihnachtsbäckerei sind ab September im Handel erhältlich. UVP jeweils 1,29 EUR.



Übersicht neue Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen für die Weihnachtsbäckerei von Herbaria:

Herbaria Knusperhexe, Bio-Feinschmecker Winter

Inhalt: 10 Gramm

Verwendung: Bio-Gewürzmischung für Lebkuchen und Weihnachtsplätzchen. Für einen intensiv-harmonischen Weihnachtsgeschmack werden 5 Gramm Gewürzmischung in 250 Gramm Mehl eingearbeitet. Zimt-Liebhaber verwenden die doppelte Menge.

Zutaten: Zimt, Gewürznelken, Orangenschalen, Kardamom, Langpfeffer, Anis, Fenchelsamen, Ingwer. Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

UVP: 1,29 EUR

Herbaria Kleiner Lord, Bio-Feinschmecker Winter

Inhalt: 10 Gramm

Verwendung: Bio-Gewürzmischung für Ingwerplätzchen. Für einen vollmundig-würzigen Ingwergeschmack werden 5 Gramm Gewürzmischung in 250 Gramm Mehl eingearbeitet. Ingwer-Liebhaber verwenden die doppelte Menge.

Zutaten: Ingwer (48 %), Apfelfrucht, Zitrone, Orangenschalen, Fenchelsamen, Zimt, Lemongras, Piment, Kardamom, Holunderblüte. Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

UVP: 1,29 EUR

Spitzenkoch Hans Gerlach:

Nach seiner Kochlehre in einem schwäbischen Sternerrestaurant sammelte Hans Gerlach Erfahrung bei Spitzenköchen weltweit, unter anderem in Deutschland, Italien und Australien. Er studierte anschließend Architektur und begann gleichzeitig Rezepte für Verlage und Agenturen zu schreiben. Heute arbeitet Gerlach in seinen „food und text studios“ als Produktentwickler, Foodfotograf und Autor. Bekannt wurde er durch seine Kolumnen „Kochen fast ohne Rezept“ und „Probier doch mal!“ im Magazin der Süddeutschen Zeitung. Mit dem Bio-Gewürzhersteller Herbaria arbeiten der Spitzenkoch und sein Team seit Jahren besonders eng zusammen – von der Gewürz- und Rezeptentwicklung bis zum Produktvideo. Gerlach lebt mit seiner Familie in München.

Herbaria Kräuterparadies GmbH:

Das Produktsortiment der Herbaria Kräuterparadies GmbH umfasst Gewürze, Tee, Kaffee und Elixiere in 100 % Bio-Qualität. Das Premium-Gewürzsoriment Bio-Feinschmecker wird in mehr als zehn Länder exportiert. Herbaria stellt das gesamte Bio-Sortiment mit einem durchgängigen und sehr aufwändigen Qualitätssicherungssystem her, das der Herstellungserlaubnis für Arzneimittel entspricht. Dies geht weit über die gesetzlichen Anforderungen für Bio-Lebensmittel hinaus und wird behördlich kontrolliert. Herbaria ist Bio-Pionier der ersten Stunde und Gründungsmitglied des Bundesverbands Naturkost Naturwaren e. V. (BNN) im Jahr 1987. Seit 2012 ist das Unternehmen auch Mitglied im Bioland-Verband. Bereits seit 1997 ist Herbaria nach dem EU-Standard für Umweltmanagement EMAS-zertifiziert. Im Jahr 2019 qualifizierte sich Herbaria als eines der ersten beiden Bio-Unternehmen und sogar als einer der ersten beiden Lebensmittelhersteller in Deutschland überhaupt für die EMASplus-Nachhaltigkeitszertifizierung. Die Herbaria Kräuterparadies GmbH wurde 1919 als Heilmittelfirma gegründet und ist seit 1979 Teil der inhabergeführten Salus Gruppe. Das Unternehmen beschäftigt 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an seinem Sitz in Fischbachau in Oberbayern. | www.herbaria.com

Vorschau Pressefoto (Auswahl):



Bildnachweis: Herbaria Kräuterparadies GmbH

Download-Link alle Pressefotos:

<https://salus-gruppe.px.media/share/1692029323nQe1rVY2XzlrnZ/shared-content/overview>

Pressekontakt:

Pressebüro Herbaria

c/o Katharina Heuberger, Agentur für Kommunikation

Arnulfstr. 41, 80636 München

Büro: 089 54 04 50 10, Mobil: 0175 875 51 92

www.katharinaheuberger.de

www.herbaria.com/presse

herbaria@katharinaheuberger.de