



GLÜHWEINGEWÜRZ WEISS

CHF 10.00 CHF 14.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 50g
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 198

Kategorien: [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Gewürzmischungen](#), [Pfeffersack & Soehne](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Diese spritzige, frische Glühweingewürzmischung hebt sich merklich von den immer gleich schmeckenden Fertigprodukten an jeder Ecke ab. Die auserlesenen Zutaten wurden mit viel Liebe zu einer festlichen Mischung verarbeitet. Bestens zur Mischung passt ein weisser Wein mit milder Säure und etwas Restsüsse. Besonders im Geschmack munden erfrischende Zitrusnoten, wenn der Wein mit Blütenhonig und einem Schuss Rum aromatisiert wird.

Wärmen sie 3 TL Gewürzmischung, fein zerstossen, mit einer Flasche Weisswein und lassen es 30 Minuten ziehen. Süssen sie den feinen Glühwein nach ihrem Geschmack und geniessen sie die besinnlichen Festtage.

Zutaten: Ceylon Zimt, Sternanis, Gewürznelke, Cardamom, Koriandersaat, Galgant, Orangenschale, Zitronengras, Ingwer, Tonkabohne, Orangenblüte, Zitronenschale