ITALIENISCHE KRÄUTER

CHF 10.00 **~~CHF 14.00~~** **inkl. MwSt.**

Pfeffersack & Söhne

SKU: 199-1
Kategorien: Delikatessen, Deutschland, Gewürze / Chili / Pasten, Gewürzmischungen, Pfeffersack & Soehne

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Italienische Kräuter – mediterranes Aroma für jede Mahlzeit

Diese **italienische Kräutermischung** bringt das volle **Mediterrane Flair** in deine Küche und verleiht fast allen Gerichten das typische, aromatische Profil Italiens. Die sorgfältig abgestimmte Mischung überzeugt durch eine **vielfältige Geschmackspalette**:

- **Oregano** mit seinen feinen Piniennoten
- **Rosmarin**, harzig und leicht herb
- **Thymian**, würzig-frisch
- **Majoran**, dezent krautig
- **Bohnenkraut**, aromatisch-gemüsig
- **Basilikum**, der unverzichtbare Klassiker der italienischen Küche

Jede Zutat wird schonend getrocknet, um die wertvollen **ätherischen Öle** zu bewahren, und sorgt für einen ausgewogenen Geschmack in **Tomatensaucen, Dips, Pasten, Pasta-Gerichten, Pizza, Antipasti, Meeresfrüchten oder im eigenen Würzöl**.

Für ein besonders authentisches Geschmackserlebnis empfehlen wir, die Kräuter mit **gutem Olivenöl und mildem Meersalz** zu kombinieren – perfekt auch auf **frischem Ciabatta**.

Unsere Kräutermischungen werden fast ausschließlich **handverlesen und in unserer Manufaktur schonend verarbeitet**, bevor sie in unsere Keramiktöpfe gelangen. Vor der Verwendung empfiehlt es sich, die Mischung kurz zwischen den Fingern zu zerrieben, damit sich die Aromen **erst beim Kochen oder Servieren voll entfalten**.

Zutaten:
Basilikum, Oregano, Rosmarin, Bohnenkraut, Majoran, Thymian