



## Sortiment Gewürze

**ACHTUNG:** Es handelt sich hierbei um eine Auflistung unserer Waren ohne Gewähr. Die Liefermöglichkeit ist durch saisonale Bedingungen beeinflusst. Bitte klären Sie vor Bestellung die Verfügbarkeit

## Gewürz-Mischungen

### Salze

#### **Bio Vollmeer-Blütensalz aus Südtirol**

Bio-Vollmeer-Blütensalz aus Südtirol zum Würzen von Salaten, Suppen, Fleisch, Fisch und Gemüse – für die Mühle

#### **Feines Bio-Kräutersalz**

Bio-Kräutersalz aus Südtirol zum Würzen von Salaten, Suppen, Fleisch, Fisch und Gemüse, Kräuterquark, Bratkartoffeln

#### **Fresh green Lemon& Mint Salt**

grobes Würzsalz für die Mühle  
Ein zitrus-frisches Würzsalz, das köstlich zu Lachs und Garnelen schmeckt. Auch toll zu sommerlichem Gemüse, für Dips und leichte Saucen. Einfach in die Mühle füllen und bei gewünschtem Mahlgrad frisch über das Essen geben.

Zutaten:  
grobes Steinsalz, Zitronenschale (4%), grüner Pfeffer, Dillsaat, Dillspitzen, Minze (1%)

#### **Mediterran Tomato Salt**

grobes Würzsalz für die Mühle  
Ein ausgewogenes, mediterranes Kräuter-Würzsalz, das durch den hohen Anteil getrockneter Tomate besonders fruchtig schmeckt. Super zu Feta, Mozzarella, Frischkäse, zu Salaten und Grillfleisch. Einfach in die Mühle füllen und bei gewünschtem Mahlgrad frisch über das Essen geben.

Zutaten:  
grobes Steinsalz, Tomatengranulat (7%), Knoblauch minced, Basilikum, Rosmarin, Lorbeer

#### **Rosegarden Salt**

grobes Würzsalz für die Mühle  
Ein zart-duftendes Salz, welches nicht nur durch seine Optik besticht. Es passt optimal zu Fisch, zu überbackenem Ziegenkäse, zu Salat und leichten Süppchen. Einfach in die Mühle füllen und bei gewünschtem Mahlgrad frisch über das Essen geben.

Zutaten:  
grobes Steinsalz, rosa Pfefferbeeren, Rosenblätter (ca. 2%), Hibiscus

## **Vanille Salz**

Edles Würzsatz, hoch aromatisch.  
Süß und salzig passen nicht zusammen?  
Von wegen! Die Bourbon-Vanille verleiht  
dem Steinsalz eine warme, edle Note.  
Besonders lecker auf frischen Tomaten, in  
Tomatensuppen und zu gedünsteten  
Möhrrchen oder als raffiniertes i-Tüpfelchen  
für Desserts. Einfach eine Prise "Vanillesalz"  
über die Mousse au chocolat oder das  
Schoko-Eis geben.

Zutaten:  
grobes Steinsalz, Bourbon-  
Vanille (15%)