

Mix für BBQ 50 g im Beutel

Art. Nr.: cretan203

Gewürzmischung für BBQ. Gibt dem BBQ den typischen mediterranen Geschmack

2,10 €

0.05 kg | 42,00 €/kg

Mengenstaffelpreise:

ab 10 Stück: 10 % Rabatt



Gewicht: 0.055 kg

Lieferzeit: 3 -10 Tage

Der Artikel ist vorrätig; in Abhängigkeit der von Ihnen gewählten Versandoption werden wir ihn so schnell wie möglich an Sie verschicken.

Gewürzmischung für Smoker- und Grillfleisch

Marinieren Sie Ihr Grillfleisch mit dieser Gewürzmischung von der Sonneninsel Kreta. Olivenöl, Fleisch und Gewürzmischung in eine Schüssel geben und am besten über Nacht marinieren. Werden Sie Grill König und verfeinern Sie Ihre saftigen Fleischstücke damit.

Kreta, Griechenlands größte Insel, ist nicht nur für ihre traumhaften Strände bekannt, sondern auch für ihre aromatischen Kräuter. Dank des intensiven Klimas wachsen hier Sträucher, Gräser und Blüten besonders kräftig und werden nach der Ernte in der Sonne getrocknet, was ihr volles Aroma verstärkt. Die daraus entstehenden Kräutermischungen, oft mit Meersalz verfeinert, sind feste Bestandteile der kretischen Küche und verleihen vielen Gerichten das gewisse Extra. Die Einheimischen schätzen diese Kräuter zudem für ihre wohltuenden Eigenschaften, die traditionell zur Linderung diverser Beschwerden genutzt werden.

Zutaten:

Oregano, Thymian, Paprika, Kreuzkümmel, **Meersalz**

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Eigenschaften:

Inhalt	50 g
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer	Verikokidis Evaggelos Heraklion Kreta Posten Code 70300 Anbau Produktion & Verpackung von Kräutern
Verkehrsbezeichnung	Gewürzmischung für Grillfleisch
Lagertemperatur	> 15°C
Aufbewahrung	trocken lagern
sonstiges	Vegetarisch