

Mix für Feta 50 g im Beutel

Art. Nr.: cretan208

Gewürzmischung für Feta. Zum marinieren oder als Gewürz beim überbacken des Salzlakenkäse aus Griechenland.

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.

Griechisches Feta Käse Gewürz

Die Grundlage um aus Feta eine köstliche Vorspeise zu zaubern. Mit etwas Olivenöl vermischt über den Käsen geben und im Ofen kurz überbacken. Oder in Würfel geschnitten über den frischen Salat geben. Einfach köstlich auch als Marinade einzusetzen.

Auf der größten Insel Griechenlands, bekannt für ihre feinsandigen Strände, wachsen Kräuter in einzigartiger Intensität. Nach der Ernte trocknen sie unter der Sonne, wodurch sie ihr volles Aroma entfalten. Die daraus gewonnenen Kräutermischungen, oft aus Sträuchern, Gräsern und Blumen mit einer Prise Meersalz verfeinert, sind auf Kreta fester Bestandteil der Küche und verleihen zahlreichen Gerichten eine besondere Note. Die Bewohner der Insel schätzen jedoch nicht nur den Geschmack, sondern auch die Wirkung der Kräuter, die seit Generationen als natürliche Helfer gegen verschiedene Beschwerden dienen.

Zutaten:

Oregano, Thymian, Petersilie, **Pfeffer** 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 Fetakäse
Lagertemperatur	> 15°C
Aufbewahrung sonstiges	trocken lagern Vegetarisch