

Mix für Kebab 50 g im Beutel

Art. Nr.: cretan200

Gewürzmischung für Kebab. Für kleingeschnittenes
ode gehacktes Fleisch

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.

Würzmittel für Kebab

Ohne Kreuzkümmel geht es einfach nicht. Diese ausgewogene Mischung passt nicht nur zu dem klassischen Döner. Auch Schafskäse oder marinierte Fleischstücke für den Grillspieß bekommen durch dieses Gewürz einen griechischen Touch. Gleich bestellen und ausprobieren.

Die größte Insel Griechenlands, berühmt für ihre feinen Strände, ist ebenso bekannt für ihre aromatischen Kräuter. Nach der Ernte trocknen sie unter der warmen Sonne und entfalten so ein intensives Aroma. Auf Kreta gehören diese Mischungen aus Sträuchern, Gräsern und Blüten, oft veredelt mit etwas Meersalz, zu fast jedem Gericht und verleihen ihnen eine besondere Note. Doch die Einheimischen schwören nicht nur auf ihren Geschmack: Die Kräuter gelten als traditionelles Heilmittel und sollen bei zahlreichen Beschwerden wohltuend wirken – eine Naturkraft, die seit Generationen geschätzt wird.

Zutaten:

Oregano, Zwiebel, Pfeffer, Kreuzkümmel, zerdrückter Chili, **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 Kebab
Lagertemperatur	> 15°C
Aufbewahrung	trocken lagern