

Mix für Lamm 50 g im Beutel

Art. Nr.: cretan198

Gewürzmischung für Lamm 100 % nat

2,10 €

0.05 kg | 42,00 €/kg

Mengenstaffelpreise:

ab 10 Stück: 10 % Rabatt



Gewicht: 0.054 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.

Lamm

Eine schöne geschmorte Lammschulter schmeckt nicht nur zu Ostern. Diese Lieblings-Gewürzmischung mit Olivenöl vermischt, zu dem Lammfleisch in die Soße geben. Oder das Fleisch so einreiben, dass die Gewürze beim Braten nicht anbrennen. Dazu schneiden Sie Taschen ins Fleisch und füllen diese.

Schon seit der Antike wird Kreta mit seinen aromatischen Pflanzen in Verbindung gebracht. Die alten Minoer und Griechen nutzten die Pflanzen nicht nur zum Würzen ihrer Speisen, sondern auch als Heilmittel. Die Überlieferungen und Kenntnisse über die heilende Wirkung vieler Kräuter werden noch heute von Generation zu Generation weitergegeben. Kreta ist bekannt für eine Vielzahl von Wildkräutern, darunter Oregano, Thymian, Salbei, Rosmarin und Diktam, eine Pflanze, die nur auf dieser Insel wächst und als besonders kostbar gilt.

Nach der Ernte werden die Kräuter traditionell an der Luft und unter der intensiven Sonne Kretas getrocknet. Durch die Sonnenstrahlen und die frische, trockene Luft behalten sie ihre ätherischen Öle und ihr volles Aroma. Dieser schonende Trocknungsprozess bringt die Aromen der Pflanzen besonders zur Geltung und verleiht den Kräutermischungen eine außergewöhnliche Würze und Intensität.

Zutaten:

Oregano ,Thymian, Rosmarin, zerdrückter Chili, Pfeffer, **Meersalz**

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten

Eigenschaften:

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