

Mix für Moussaka 50 g im Beutel

Art. Nr.: cretan202

Gewürzmischung für Moussaka. Tolles griechisches
Auflaufgericht.

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.

Eine köstliche Gewürzmischung für Moussaka. Dem typischen griechischen Auflauf

Durch den Zusatz von Zimt gibt diese Gewürzmischen dem Gericht den typisch griechischen
Geschmack. Ursprünglich kommt Moussaka aus dem arabischen Raum.

Geschichtet werden verschiedene Zutaten. Klassisch sind Hackfleisch und Auberginen. Mit einer
Béchamelsauce und Käse als Deckschicht entfällt dieses Gericht nach dem Überbacken sein volles Aroma.

Kreta, die größte Insel Griechenlands, ist bekannt für ihre feinsandigen Strände und die intensiven Aromen
ihrer Kräuter. Hier wachsen Sträucher, Gräser und Blüten unter idealen Bedingungen und werden nach der
Ernte in der Sonne getrocknet, um ihr volles Aroma zu entfalten. Diese besonderen Kräutermischungen, oft
mit einer Prise Meersalz verfeinert, bereichern die kretische Küche und geben vielen Gerichten eine
einzigartige Note. Doch die Kräuter sind nicht nur wegen ihres Geschmacks geschätzt: Die Bewohner
Kretas vertrauen seit Generationen auf ihre heilende Kraft, die bei unterschiedlichsten Beschwerden
wohltuend wirken sollen und bis heute Anwendung findet.

Zutaten:

Oregano, Zimt, Meersalz

Kann Spurenelemente von Senf und Sellerie erhalten.

Eigenschaften:

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