

Mix für Stew Meat 50 g im Beutel

Art. Nr.: cretan323-3

Gewürzmischung für Stifado. Stifado ist ein traditioneller, herzhaftes Fleischgericht aus der griechischen Küche

6,30 €

0.05 kg | 126,00 €/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.

köstliches Gewürz für Stifado

Ein typisches Fleischgericht und eines der bekanntesten der griechischen Küche ist Stifado. Mit dieser Gewürzmischung klappt es bestimmt. Als Fleisch können Sie Lamm-, Rind, oder Kalbfleisch verwenden. Lesen Sie auch unser Rezept und schmecken Sie wie auf Kreta Fleisch zubereitet wird.

Kreta, Griechenlands größte Insel mit ihren traumhaften Stränden, ist auch für ihre aromatischen Kräuter bekannt, die dort besonders intensiv gedeihen. Nach der Ernte werden die Kräuter unter der Sonne getrocknet, was ihr volles Aroma zur Geltung bringt. Die Mischungen aus Sträuchern, Gräsern und Blüten, oft mit einer Prise Meersalz verfeinert, sind ein wesentlicher Bestandteil der kretischen Küche und veredeln unzählige Gerichte mit ihrer einzigartigen Würze. Doch die Einheimischen schätzen die Kräuter nicht nur wegen ihres Geschmacks, sondern auch für ihre heilende Wirkung, die bei verschiedenen Beschwerden traditionell genutzt wird und bis heute geschätzt bleibt.

Zutaten:

Oregano, Lorbeer, Zimt, 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 Stifado
Lagertemperatur	> 15°C
Aufbewahrung	trocken lagern
sonstiges	Vegetarisch