

## Mix für Tzatziki 50 g im Beutel

Art. Nr.: cretan000207

Gewürzmischung für Tzatziki. Für die griechische Joghurt Vorspeise 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.

### Tzatziki wie beim Griechen nebenan.

Mit dieser Gewürzmischung gelingt Ihnen das griechische Original. Tzatziki darf bei keinem gelungenem Grillfest fehlen. Gemeinsam mit saftiger Gurke zählt dieser cremige Joghurt kühl serviert als Beilage zu den Favoriten.

Grillfleisch, leckeres Pitabrot und Tzatziki griechischer gehts nicht.

Kreta, die größte Insel Griechenlands, ist berühmt für ihre sonnenverwöhnten Strände und ihre einzigartigen Kräuter. Hier gedeihen Gräser, Sträucher und Blüten in einem milden, trockenen Klima und entfalten ein besonders intensives Aroma. Nach der Ernte werden die Kräuter schonend unter der kretischen Sonne getrocknet, was ihren Duft und Geschmack nochmals verstärkt. Diese aromatischen Mischungen, oft mit einer Prise Meersalz verfeinert, sind ein unverzichtbarer Teil der kretischen Küche und verleihen zahlreichen Gerichten eine unverwechselbare Würze. Doch die Inselbewohner schätzen die Kräuter nicht nur als Gewürz, sondern auch für ihre heilende Wirkung. Seit Generationen nutzt man sie auf Kreta traditionell zur Linderung vielfältiger Beschwerden und vertraut auf ihre natürliche Kraft.

### Zutaten:

**Knoblauch,Dill,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 Tzatziki
Lagertemperatur	> 15°C
Aufbewahrung	trocken lagern