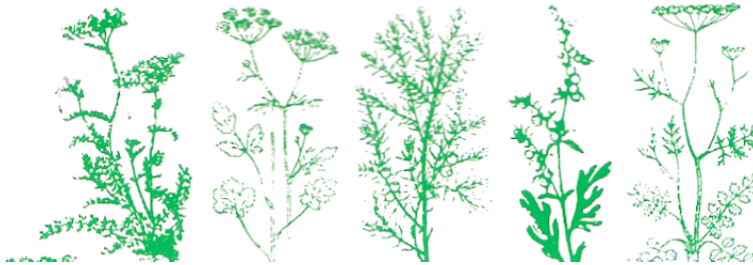


Kräutersalze



| | Zutaten | Verwendung |
|---------------------------------------|--|--|
| Blütensalz | Blütenblätter von Ringelblume*, Kornblume*, Monarde*, Rose*, Malve*, Meersalz | Tischsalz zu Nudel- und Reisgerichte, Salate, Gemüse |
| Fenchelsalz | Fenchelsamen*, Meersalz | Fisch, Gemüse, Kartoffelauflauf, Nudeln, Kürbisgerichte |
| Knoblauchsatz | Knoblauch*, Meersalz | |
| Kräutersalz | Thymian*, Rosmarin*, Oregano*, Lorbeer, Meersalz | Fisch und Fleisch, Gemüse, Salate, Suppen, Nudeln |
| Kräutersalz Arrabiata | Thymian*, Rosmarin*, Petersilie*, Chili*, Tomate*, Knoblauch*, Zitronenschale*, Meersalz | Soßen, Eintöpfe, Nudeln, Gemüse, Hackfleisch |
| Kräutersalz Herbes de Provence | Rosmarin*, Thymian*, Majoran*, Bohnenkraut*, Petersilie*, Lavendel*, Meersalz | Soßen, Salate, Nudeln, Gemüse, Grillgerichte, Lamm, Fisch, Marinaden |
| Kräutersalz Wildkräuter | Quendel*, Dost*, Gundermann*, Gänseblümchen*, Ringelblumen*, Meersalz | Salate, Kräuterquark, Soßen, Kräuterbutter, Aufläufe, Kartoffeln, Gemüse |
| Kräutersalz Brennessel | Brennnesselsamen*, Meersalz | Kräuterbutter, Kräuterquark, Aufläufe, Kartoffeln, Gemüse |

* aus ökologischem Anbau

Salzmühle 110ml € 5,50



Das Lavendelhaus
Häldenweg 10
71717 Beilstein-Billensbach
mariarvoit@gmx.de



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft