

Artikeldetails

Katharina V. Krebs

Ifflandstraße 57A, 12623 Berlin

<http://verkauf.kvk-berlin.de>

Körrie EK5

(Geschmackvolle Kräutermischung)

Etablierte Kräuter als feinpulvrige Mischung.

Vollmundiger Geschmack, der mit den Aromen

bekannter und edler Gewürze fein abgestimmt wird.

Marken

Domains

Webseiten

Immaterielle Rechte

Verlagsdienstleistungen

Tel./Fax: (+49) 0180 500 26 09 *

Voicemail: (+49) 030 – 55 10 26 44

Scan/E-Fax: (+49) 030 – 53 01 85 17

* 14 Ct/Min. Festnetztarif, Mobilfunk max. 42 Ct/Min.

Körrie EK5 – Etablierte Kräuter, für kräftig-würzigen Geschmack

Die sorgsam abgestimmte Rezeptur von "Körrie EK5" basiert auf bekannten und beliebten Kräutern. Die Grundlage bilden Sellerieblätter, Liebstock und Petersilie, welche im Arrangement u.a. mit Majoran, Basilikum, Lorbeer und Oregano eine würzig-aromatische und geschmacklich einzigartige Mischung bilden. Abgerundet wird "Körrie EK5" durch edle Macisblüte, kräftigen Kümmel und würzigen Cardamom.

Der anfängliche Geschmack erinnert an bekannte Mischungen wie "Kräuter der Provence" oder "Italienische Kräuter". "Körrie EK5" ist daher in der Küche und am Grill gleichermaßen universell einsetzbar. Da es sich vielfältig zum Würzen zahlreicher **Warm- und Kaltspeisen** eignet, wird es für Liebhaber der **französischen und mediterranen Küche** empfohlen. Besonders geeignet ist "Körrie EK5" als Grundlage in oder allein als **Kräuter-Rub** und zur Veredelung **feincremiger Marinaden und Dressings**. Auch geschmackvolle Gerichte aus **Gemüse, Fleisch und Fisch, Suppen und Eintöpfe sowie Aufläufe** lassen sich mit dieser edlen Mischung würzen und aromatisch abrunden. "Körrie EK5" ist durch seine Rezeptur **vielseitig einsetzbar**; es unterstreicht bei sparsamer bis mäßiger Dosierung das Eigenaroma **gekochter, gebratener oder gesotter Speisen** ebenso wie den frischen Geschmack von **Salaten und Rohkost**. Dabei verleiht es den Speisen ein kräftig-kräuterwürziges, spannendes und leicht herbes Aroma. Mit "Körrie EK5" können Sie sich darüber hinaus auch edle **Kräutersalze** und **Barbecue-Mischungen** selbst herstellen.

Alle Zutaten für "Körrie EK5" liegen schonend getrocknet und in feinpulvriger Qualität vor, so dass diese Würzmischung sehr konzentriert, geschmacksintensiv und ergiebig ist. Bitte beachten Sie auch beim Würzen mit "Körrie EK5": Weniger ist mehr!

Für "Körrie EK5" werden keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker verwendet. Es enthält kein Salz, keinen Zucker oder Zuckerersatzstoffe und ist glutenfrei und vegan. "Körrie EK5" enthält keinen Knoblauch oder andere Zwiebelgewächse und keine Paprika.

Im Einzelnen enthält diese Gewürzmischung in definierten Anteilen:

- **Kräuter** (Liebstock, Petersilie, Majoran, Basilikum, Lorbeer, Oregano, Thymian)
- **Gewürze** (SELLERIE, Spinat, Pfeffer, Rosmarin, Kümmel, Macis, Piment, Cardamom)

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Fertigmischung:

- *Energie 1.303 kJ (311 kcal), Fett 6,4 g (davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g), Kohlenhydrate 37,7 g (davon Zucker 26,9 g), Ballaststoffe 22,2 g, Eiweiß 14,6 g, Salz 0,12 g*

Allergikerinformation: Diese Gewürzmischung enthält u.a. Sellerie. Die weiteren pflanzlichen Inhaltsstoffe sind vorstehend vollständig aufgeführt. Das Produkt enthält nur natürliche Zutaten und ist frei von Farb- und Konservierungsstoffen.