

GEWÜRZ PYRAMIDEN

..... für

Wild- und Schmorgerichte

Bio-Gewürzmischung im Pyramidenbeutel



Die Gewürzpyramide verleiht Schmor- oder Wildgerichten einen kräftig-würzigen Geschmack. Pyramide je nach Bedarf bis zu 3 Stunden mitkochen. Gewürzmenge reicht für etwa 1/2 kg Fleisch.

Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau: Pfeffer schwarz, Lorbeerblätter, Knoblauch, Koriander, Piment, Thymian, Wacholder.

Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Mindestens haltbar bis: 30.11.2016.
Ch.: MS14110401E01

Rezeptideen auf: www.sonnentor.com

SONNENTOR GmbH
3910 Sprögnitz, Österreich



PYRAMIDEN-
BEUTEL AUS
NACHWACHSEN-
DEM ROHSTOFF
KOMPOSTIERBAR

WWW.WAECHST-WIEDER.COM



CZ-BIO-002
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

e 60 g

