

Witwe Boltes Brathendlgewürz

Bio-Gewürzzubereitung

Witwe Bolte würde das gefallen!
Das Hendlgewürz mit Öl vermischen, Huhn innen und außen gut einreiben und den Bauch mit frischem Thymian, Rosmarin und Zitronenscheiben füllen. Ein Gedicht.

ZUTATEN: Paprika edelsüß*, Rosmarin*, Thymian*, Knoblauch*, Lemongras*, Meersalz, Koriander*, Pfeffer schwarz*.
*aus kontrolliert biologischem Anbau.

Vor Wärme geschützt und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: 31.12.2016.

Ch.: MH14112701F02

SONNENTOR GmbH
3910 Sprögnitz 10, Österreich
www.sonnentor.com



FOLIE AUS
NACHWACHSEN-
DEM ROHSTOFF
KOMPOSTIERBAR



AT-BIO-301
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

WWW.WAECHST-WIEDER.COM

Packungsleerräume sind produktionsbedingt.

e 35 g



9 004145 007635



SONNENTOR®



Witwe Boltes Brathendlgewürz

Bio-Gewürzzubereitung

