solutions for your daily eBusiness

Stonewall Kitchen Everything Aioli, 283g

URL

https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Saucen/Stonewall-Kitchen-Everything-Aioli-283g_10584

Allgemeine Angaben

Hersteller:
Stonewall Kitchen

Produktbild

Image not found or type unknown

Beschreibung

Das Everything Bagel Gewürz ist in den USA und mittlerweile auch in Deutschland äußerst beliebt. Aus diesem Grund hat Stonewall Kitchendieses köstliche Aioli auf Basis der legendären Gewürzmischung kreiert.Das Everything Aioli von Stonewall Kitchen zeichnet eine cremige,mayoähnliche Basis und eine knusprige Mischung aus schwarzem Sesam,getrockneten Zwiebeln, getrocknetem Knoblauch und Meersalz aus. Dasköstliche Aioli servieren wir am liebsten zu Fisch, Burgern oder Wraps.Aufgrund des sensationellen Geschmacks wurde das Everything Aioli mitdem renommierten Sofi-Award (dem „Oscar“ der Lebensmittelindustrie) mitGold ausgezeichnet. Everything Aioli - das Wichtigste auf einen BlickCremiges Aioli mit schwarzen Sesamsamen Intensiver Geschmack durchgetrockneten Knoblauch, Zwiebeln & Meersalz Sehr empfehlenswert zuBurgern, Wraps & Fisch Verleiht Alltagsgerichten das gewisse EtwasGlutenfrei & Non-GMO Auch ideal als Geschenkidee für FeinschmeckerStonewall Kitchen ist eine klassische American-Dream-Story. Vor über 25Jahren verkauften die beiden Gründer, Jim Stott und Jonathan King, zumersten Mal ihre selbstgemachten Marmeladen und Grillsaucen auf einemkleinen Bauernmarkt in Maine. Je öfter sie auf den Markt kamen, destoschneller war ihr Verkaufstisch ausverkauft. Deshalb entschlossen sich Stottund King die Feinkostpalette stark zu erweitern. Heute ist StonewallKitchen als hochwertiger Spezialitätenhersteller in Amerika bekannt undAmerican Heritage freut sich sehr, seit über zehn Jahren derAlleinimporteur für Deutschland, Österreich und die Schweiz zu sein.

Details zur Anzeige

Preis 12,95 €
inkl. MwSt.

---

ebiz-consult e.K.

Kurt-Schumacher-Ring 2
D-63329 Egelsbach
GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0
FAX: +49 (0) 6103 831 74-29

Email : info@ebiz-consult.de
Internet: http://wwww.ebiz-consult.de