

Ankerkraut Fleur de Sel - Safran im Tiegel, 160g

URL



https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Grundzutaten/Ankerkraut-Fleur-de-Sel--Safran-im-Tiegel-160g_3929

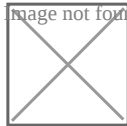
Allgemeine Angaben

Hersteller:

Ankerkraut

Produktbild

Image not found or type unknown



Beschreibung

Hier ist wirklich die Crème de la Crème der Würzwelt vereint. Feinstes Fleur de Sel - für viele, die edelste Form der Natursalze - kombiniert mit den intensiv gelben Stempelfäden aus der Safranblüte. Von Hand geerntet und weiterverarbeitet. Beide Rohstoffe sind doch so empfindlich, so anspruchsvoll und fordern dementsprechend viel Pflege. Die Ernten sind gering und sehr mühselig. Und dennoch haben wir sie zu einem unschlagbaren, unverwechselbaren und farbenfrohen Team vereint. Besonders entfaltet diese edle Salzmischung ihren Geschmack bei Risotto, Paella und Meeresfrüchten. Aber auch ein Steak freut sich, wenn es in diesen edlen Genuss kommt. Herkunft : Deutschland

Details zur Anzeige

Preis 9,99 €

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://www.ebiz-consult.de>