

## Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	<b>Gourmetpulver - Yellow</b> Hersteller:	<b>9,99 EUR</b>

inkl. 7 % MwSt.:	0,65 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
<b>Summe:</b>	<b>9,99 EUR</b>

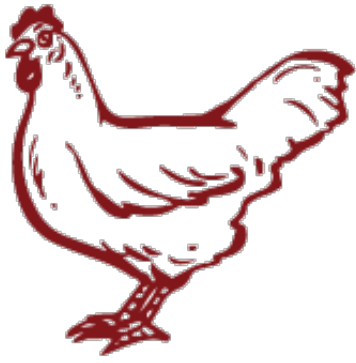
### Artikelbilder:



### Produktbeschreibung:

### Passt hervorragend zu:

-



•



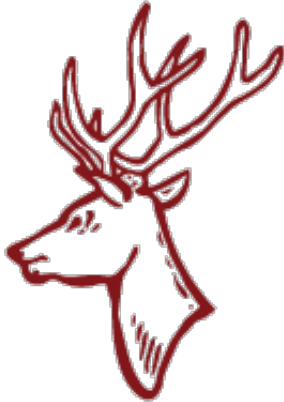
•



•



•



## Herstellung:

Eine einzigartige Gewürzmischung, die den Einsatz mit echtem Safran erleichtert. Durch den ausgewogenen Anteil von hochwertigstem Coupe Safran-Pulver können ganz besondere Gerichte kreiert werden. Auf die Zugabe von Salz, Knoblauch, Kräutern oder Aromastoffen wurde bewusst verzichtet.

## Geschmack:

Das einzigartige Safranaroma unterstützt von Ingwer, Mango und Zitronengras.

## Verwendung:

Hiermit lassen sich die vielen Klassiker einfach zubereiten, ob Bouillabaisse, Paella, Risotto oder Pasta – diese Gerichte leben von den Safranaromen. Diese können jetzt einfach dosierbar eingesetzt werden. Auch Meeresfrüchte und Fisch sympathisieren in vielen Gerichten mit Safran. Sogar helles Fleisch, wie in der persischen Küche seit Jahrhunderten Tradition, lässt sich hervorragend mit Safran aromatisieren.

## Tipp:

Safran nie zu großer Hitze aussetzen, da er sonst verbrennt und bitter wird.

## Zutaten:

Gewürzzubereitung, Zutaten: Curcuma, Limettenblätter, Lemongras, Amchor , Ingwer, Mangofruchtpulver 100%, Safran.

[TAB:Spezifikationen]

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN	
Produktname	Yellow
Verkehrsbezeichnung	Gewürzzubereitung
Herkunftsland	Österreich

Lagerung	Kühl, dunkel und trocken lagern!
Haltbarkeit	24 Monate ab Produktionsdatum
Gentechnik	Enthält keine GVO Produkte!
Glutenfrei	Ja
Laktosefrei	Ja
Vegetarisch	Ja
Vegan	Ja
Verwendung	Huhn, Kalb, Lamm, Rind, Schwein, Wild
Zutaten	Gewürzzubereitung, Zutaten: Curcuma, Limettenblätter, Lemongras, Amchor , Ingwer, Mangofruchtpulver 100%, Safran.