

Wildkräutersalz

Verwendetes Salz:

Saldoro Urmeersalz, reines, unraffiniertes Steinsalz aus den natürlichen Salzvorkommen des urzeitlichen Zechsteinmeeres

Wildkräuter:

Quendel(wilder Thymian), Dost (wilder Majoran), Giersch, Gundermann, Brennnessel, Schafgarbe und Spitzwegerich

Aussagen von der Kräutersammlerin und Herstellerin:

Ich sammle die Kräuter selbst und stelle dann das Kräutersalz her.
Je nach Jahreszeit und - was ich an Kräutern finde -, schmeckt es immer wieder anders.
Im Frühling verwende ich mehr Bärlauch, auch Sauerampfer und die Knoblauchrauke.
Oft als Unkraut bezeichnet, sind Wildkräuter einzigartig und von intensivem Geschmack.

Alle meine Speisen, Salatmarinaden sowie rohes Gemüse würze ich damit.
Auch nur Mal das Kräutersalz aufs Butterbrot schmeckt einfach lecker.

Das Glas hat ein Volumen von 230 ml, 200 Gramm Kräutersalz sind enthalten.

Verkauf über:

„Haus der Harmonie“, AnneGret Sanzenbacher

Haben Sie weitere Fragen zur Herstellung bzw. Verwendung rufen Sie mich gerne an.

Kontakt:

Martina Janetzko, Schlossweg 22, 71549 Auenwald
Telefon: 07191 - 58472