

Verbraucherinformation



Salbei-Triebspitzen-Handernte

Kräutertee / Kräutergewürz

Die handgeernteten Triebspitzen der Salbei sind hervorragend geeignet zur Bereitung aromatischer Getränke wie Salbeitee und Salbeibowle sowie zur Kreation von Speisen wie Pasta, Fleisch, Fisch und Soßen, Dressings, Marinaden.

Zubereitung

Für Getränke:

Pro Kanne (500 ml) bis zu 3 Triebspitzen verwenden.

Wichtiger Hinweis:

Immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 6 Minuten ziehen lassen! Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel.

Zum Würzen:

Die Triebspitzen können zur besseren Entfaltung des Aromas den Speisen zerkleinert zugegeben werden.

Hinweis

Trocken und verschlossen lagern.

Zutaten

Salbei-Triebspitzen

Packungsgrößen

lose Ware

25 g

Art.-Nr.: 70062501

PZN 06925791

EAN 40246710014704

Wir empfehlen Ihnen unsere weiteren Tees als lose Ware:

- Ehrenpreiskraut (Kräutertee)
- Hagebuttenschalen ohne Samen (Früchtetee)
- Heidelbeerblätter (Kräutertee)
- Himbeerblätter (Kräutertee)
- Kalmuswurzel (Kräutertee)
- Kaminfeuer Früchtetee (Früchtetee)
- Weidenröschenkraut (Kräutertee)

Bombastus-Werke AG

Wilsdruffer Straße 170 • 01705 Freital • Deutschland

Telefon: +49 351 65803-12 • Fax: +49 351 65803-99

E-Mail: info@bombastus-werke.de • www.bombastus.de

Stand 02/2014. Änderungen vorbehalten.