

UNSERE KRÄUTERMISCHUNGEN

— MIT BESONDEREN ZUTATEN! —

Natur
pur!



WWW.OILVINEGAR.COM

— UNSERE KRÄUTERMISCHUNGEN —

Jede dieser Kräutermischungen ist für sich etwas wirklich Besonderes. Alle drei verleihen Ihren Speisen das gewisse Etwas: von einem feinen rauchig-würzigen Aroma über kräftigen Bärlauch-Geschmack bis hin zu einer frischen asiatischen Variante mit Zitronengras und Ingwer. Ohne künstliche Zusatzstoffe. Natur pur!

SMOKY BUSH MIX

Mit geräuchertem Salz!

Mit dem herrlichen Geschmack von über Feuer geräuchertem Salz sowie u. a. Tomate, Paprika, Schnittlauch, Basilikum und getrockneten Jalapeños.

- Etwas von der Mischung in ein gutes Natives Olivenöl Extra geben für ein köstliches eigenes Kräuterolivenöl. Perfekt zu gegrilltem Gemüse!
- 3 Teelöffel der Mischung vorquellen lassen und mit 2 Esslöffeln Mayonnaise mit Olivenöl (von Oil & Vinegar) oder Crème fraîche verrühren. Delikat zu gebratenen oder gerösteten Kartoffeln.



WILD GARLIC MIX

Mit Bärlauch!

Mit Bärlauchblättern. Bärlauch ist wilder Knoblauch, jedoch milder im Geschmack. Die Mischung enthält außerdem Tomaten und Basilikum.



- Kräutermischung zum Würzen von Suppen, Risottos, Püree, Omelett oder gebratenem Fisch.
- Etwas davon mit Paniermehl oder zerkrümeltem Brot vermischen für eine knusprige Schicht über gebackenen Fisch- oder Fleischgerichten.
- Als Würze für selbstgebackenes knuspriges Brot, oder mit Olivenöl verrührt für vorgebackenes Baguette, bevor es in den Ofen geschoben wird.
- Über Pasta, verrührt mit Oil & Vinegar Olivenöl mit Knoblauch / Chili.

SPICY WOK MIX

Mit Zitronengras und Ingwer!

Eine pikante, dabei leicht süßliche asiatische Kräutermischung mit u. a. Chili, Koriander und Ingwer.

- Für asiatische Wokgerichte, japanisches Sushi, chinesisches-indische Marinaden und Saucen.
- Für thailändische Dip-Saucen für Rohkost.



WWW.OILVINEGAR.COM