

# Die Kräuter für die authentische Küche

Einzigartige Geschmackserlebnisse

100% Natürlich

100 % Streufähig

Gewaschen, geschnitten  
und dann einfach tiefgefroren

## ■ Der authentische Geschmack neu aufgelegt

- Diese kulinarischen Kräuter sind **die wichtigste Zutat**, die den **ultimativ authentischen Geschmack** Ihrer Küche **das ganze Jahr** über auszeichnet.
- Tischgäste wünschen **Authentizität, eine schöne Optik, frischen Duft** und **frischen Geschmack**.
- Zeitersparnis mit **direkt einsatzfähigen kulinarischen Lösungen**.



# Die Kräuter für die authentische Küche



## Vorteile

### Authentisch - wie hausgemacht!



Unsere Produkte garantieren eine sehr **schöne Optik**, einen **ausgewogenen Duft** und **hervorragenden Geschmack**, wie frisch vom Feld.

Unsere **Expertise im Anbau**, in den **Ursprüngen** und der gesamten **Wertschöpfungskette** entspricht höchsten kulinarischen Ansprüchen.

### Natürlichkeit

Unsere aromatischen Kräuter werden zum **optimalen Zeitpunkt geerntet**, um den höchsten Gehalt an ätherischen Ölen zu gewährleisten. Wir garantieren **100% Natürlichkeit** ohne jegliche Farbstoffe, Zusatzstoffen oder Konservierungsmittel, ohne Gentechnik (GVO-frei).

### Convenience und Zeitersparnis

Unsere kulinarischen Kräuter und Pflanzen wurden **sorgfältig gepflückt, geschält, gewaschen, geschnitten** und **tiefgefroren**. Unsere Beutel sind mit einem wiederverschließbaren Zip-Verschluss versehen, um eine **einfache Handhabung** in der tagtäglichen Küche zu realisieren. Die Kräuter können **sofort verarbeitet** werden und **ersparen Ihnen wertvolle Arbeitszeit und Aufwand**. Unsere smarte Verpackung **schützt die Farben, den Duft** und die **geschmacklichen Qualitäten** unserer Kräuter.

## Dosierungsempfehlung

1  = 100 bis 125 Portionen  
Beutel von 250g

Kontrolliertes  
Kostenmanagement,  
keine Abfallprodukte,  
100 %  
Wareneinsatz

## Verpackung

- 250g Zip-Beutel  
Karton mit 8 bzw. 10 Beuteln
- 1kg Beutel - Karton mit 5 Beuteln

## Aufbewahrung

- Tiefgekühlt maximal 3 Jahre  
(bei mind. -18°C)

## Wussten Sie?

Kulinarische Kräuter sind das Geheimnis für den tollen Geschmack Ihrer Küche. Unser Sortiment wird Ihrem Bedarf optimal entsprechen:  
Der Zeitaufwand wird reduziert. Profitabilität, Qualität und Produktsicherheit werden gewährleistet.

## Unser Sortiment

**Die authentischen Kräuter:** Kerbel, Dill, gewürfelte Schalotten, Oregano, Rosmarin, Pfefferminze, Bärlauch, rote Zwiebeln, Thymian, grüne Minze und Estragon

**Die Kräuter für jeden Tag:** Basilikum, Schnittlauch, Kresse, Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten, Sauerampfer und glatte Petersilie

**Die exotischen Kräuter:** Koriander, Ingwer, rote Chili und Zitronengras

Entdecken Sie unser Sortiment!

**Rufen Sie uns an:**

**05402-608084**

**oder kontaktieren Sie uns per E-mail:  
contact.fs-germany@daregalgourmet.de**