

Kulinarische Kräuter für jeden Tag

Für den perfekten Geschmack jeden Tag



100% Natürlich

Gewaschen, geschnitten
und dann einfach tiefgefroren

100 % Streufähig

Die kulinarischen Kräuter für jeden Tag

- Diese kulinarischen Kräuter für die tagtägliche Küche sind Ihre **wichtigste Zutat**.
- Tischgäste wünschen **Authentizität, eine schöne Optik, frischen Duft und frischen Geschmack**.
- Zeitersparnis mit **direkt einsatzfähigen, kulinarischen Lösungen**.



Kulinarische Kräuter für jeden Tag



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



= 100 bis 125 Portionen

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

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

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**