

100% natürlich
und ohne zugesetzte
Aromen oder Extrakte

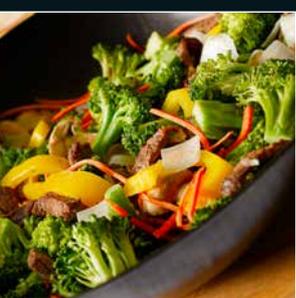
Der echte,
authentische
Geschmack

Frische und
Geschmack wie aus
dem Kräutergarten

■ Infundierte Öle 100 % PUR

- Für mehr **Natürlichkeit**, **Frische** und einzigartige, **neue kulinarische Erlebnisse**.
- Unverwechselbare **Premium-Qualität** und anspruchsvoller Geschmack auf Basis von **100 % Natürlichkeit**.
- Als geschmackliches **Highlight** für Ihr **vielfältiges**, anspruchsvolles Angebot - einzigartig!





Vorteile

Intensiv frisch

All unsere Gewürzkräuter werden geerntet, wenn sie **die optimale Reife** und somit den höchsten Gehalt an ätherischen Ölen erreicht haben. So bekommen Ihre Rezepturen noch mehr Frische und einen reichhaltigen, natürlichen Geschmack.

Natürliche

Die infundierten Öle entstehen aus einem Prozess, der sanft und behutsam mit den aromatischen Kräutern umgeht. Sie können damit **100% natürliche Rezepte zubereiten** (ohne Farbstoffe, Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel, frei von GVO).

Sinnliche Entdeckung

Sie können das Öl, wie herkömmliches Öl, heiß oder kalt benutzen. Die Flavour'Eaze-Kräuteröle werden Sie sensorisch beeindrucken. Auch der herrliche Duft bzw. Geruch trägt zu den gustatorischen Erlebnissen bei! Es ist die **Top Note Ihrer Gerichte**, die die ganze Frische Ihrer Rezepte enthüllen wird.

Die Flavour'Eaze Kräuteröle sind leicht zu dosieren und können miteinander variiert werden. So können Sie einfach und kreativ Ihre eigenen Kompositionen entwickeln.



Knoblauch

Thymian

Basilikum

**Chipotle
Chili**

Koriander

Zitronengras

Verpackung

- 460 g Flasche (etwa 500 ml)
- Karton mit 4 Flaschen

Lagerung

- Gefrierschrank (-18 °C): 24 Monate
- Auftauen: 4 Stunden
- Kühlschrank (+3/6 °C): 90 Tage nach Auftauen verwenden. Gekühlt bleiben die sensorischen Eigenschaften optimal erhalten

Wussten Sie schon?

Kräuter und Gewürze sind die essentiellen Geschmacksnoten in den Rezepten der Top-Gastronomie und Sterneküche. Wir bieten Ihnen einzigartige Produkte und garantieren Ihnen Innovation, Kreativität und Top-Qualität.

Anwendungshinweis

Wenige Tropfen reichen für vielfältigste Anwendungen. Je nach gewünschter Intensität zu verwenden.

Perfekt auch für Soßen und Smoothies!

Verwendung

Für kalte und warme Anwendungen: Pasta, Salate, Vorspeisen, Antipasti, Marinaden, Soßen, Suppen, Snacks, Gemüse, Fisch, Fleisch etc.

Möchten Sie mehr darüber erfahren?
Möchten Sie all unsere Produkte entdecken?

Wir stehen Ihnen gern zur Verfügung

+49 54 02 60 80 84

oder www.daregal.com