

HERBAMARE® ORIGINAL

- hergestellt im traditionellen Verfahren der Salzmazeration
- mit 12 erntefrischen Kräutern und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau
- und dem besonderen Meersalz aus der Camargue
- plus Kelp Meeresalgen für die natürliche Jodzufuhr

Anwendung: Ideal zum Würzen von frischem Gemüse, Salaten, Saucen, Gemüse- und Fleischgerichten, Pasta und vielem mehr.

Herbamare® Frischkräuter-Meersalz ist die aromatische Alternative zu herkömmlichem Kochsalz.

Tipp: Für das volle Kräuteraroma Herbamare® Frischkräuter-Meersalz erst am Ende des Kochprozesses zugeben.

PZN: 8762117



ORIGINAL

Frischkrauter-Meersalz

hergestellt aus Meersalz und
12 erntefrischen Kräutern und Gemüsen

Kräuter bzw. Gemüse + Meersalz



= Mazerat



Herbamare



Hergestellt im traditionellen Verfahren der Salz-mazeration. 1/3 erntefrische Kräuter und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau werden sortenrein mit 2/3 Meersalz gemischt und zwischen 4 und 12 Monaten gelagert.

Während dieser Zeit nimmt das Meersalz die Aromen, ätherischen Öle und sekundären Pflanzenstoffe aus den frischen Kräutern und Gemüsen auf und schließt sie, wie in einem Aroma-Tresor, ein. Dies garantiert den intensiven kräuterfrischen Geschmack.

Die Kräuter- und Gemüse-mazerate werden anschließend – wiederum sortenrein – unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen (unter 40° Celsius) aromaschonend getrocknet und fein vermahlen. Erst danach werden die einzelnen Mazerate nach Rezeptur gemischt und abgefüllt.

Für die natürliche Versorgung mit Jod enthält **Herbamare®** außerdem die mineralstoffreiche, jodhaltige Meeresalge Kelp.