


Aromasalze




Ajurveda-Salz



Milder Curry und darmsanierender Curcuma lieben es in Kombination mit der vegetarischen Küche, den Stoffwechsel anzuregen und die Entgiftung einzuleiten.

Gemüse, Suppen und Vollwertgerichte sind die Geschmacksträger in der leichten ernährungsbewussten Küche. In der indischen Küche werden die Komponenten mit Linsen, Reis und Huhn in der Lehre der 3 Doschas zubereitet.

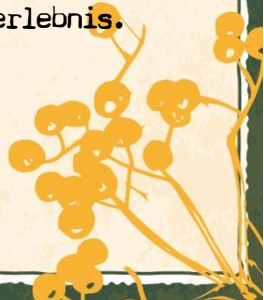




Mittelaltersalz

Das echte Mittelalter lässt grüßen, der Knoblauch vertreibt Ritter und Hexen und stärkt das Immunsystem. Die Brennnesselblätter führen zur besseren Verträglichkeit des guten Knoblauchs.

Nach diesem Salz nimmt jeder Vampir reiß aus. Ideal zu Grillgerichten, Braten, Fetten Fleischgerichten. Ein Kartoffelauflauf mit diesem Aromasalz wird zum Geschmackserlebnis.



Nigra et alba Salz

Das Aromasalz der schwarzen und weißen Magie, denn es gibt keine weiße Magie ohne schwarze Magie.

Im Hexentum wurde die Kombination aus schwarzem Kohlesalz mit weißer Vanille und Tongabohnensalz auf Fleisch, Fisch, Huhn, Wild oder Gemüse gegeben.

Wichtig ist es, einen Wunsch dabei zu denken und so die Mahlzeit zu verzaubern.

Die Salze sind stark entgiftend und gleichzeitig betörend. Sie machen jedes einfache Essen zum Erlebnis.




Orangen-Salz


Der Süden lockt! Durch den Duft der Orangen und dem deutlichen Geschmack des Rosmarin wird die Stimmungen in einer toskanischen Finka widergespiegelt.

Ein Backblech mit Rosmarinkartoffeln oder ein Steak kurz vor dem Servieren mit dem Salz bestreut ist einfach köstlich.

Die bezaubernde und betörende Wirkung des echten orientalischen Safrans verspricht Leidenschaft in der Liebe.



Orient-Feuersalz




Das Temperament des Orients ist im Chili vorhanden, durch den Ingwer und den Kreuzkümmel werden Magen und Darm geschützt.

Ein Salz ideal nach dem Saunagang oder einem heißen Sommertag.

Orientsalz ist gut hitzeverträglich und kann mit Steak, Huhn und Fisch gegrillt werden.

Zum Herstellen eines Grillöls mit Rapsöl eignet sich das Salz als Marinade.



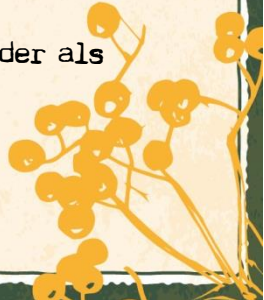


Persisches Salz

Erleben Sie den Atem der Wüste auf dem Gaumen durch den Hauch des Kardamon.

Minze macht das Salz erfrischend und leicht.

Die magischen roten Scheinpfefferfrüchte bringen die Zauberei und milde Schärfe ins das Spiel der Wüste. Das Salz harmoniert mit allen Fleischgerichten und Gemüsebeilagen oder als Brotbelag mit Butter oder Schmalz.

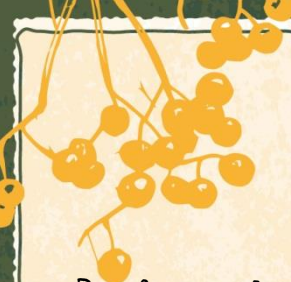


Provenciales

Lavendelsalz

Die Kombination aus Rosmarin, Thymian, Basilikum, Majoran, Petersilie, Bohnenkraut, Oregano, Kerbel, Liebstöckel ist die ideale Veredelung von Gemüsezubereitungen, Salatsaucen und Fleischgerichten. Ideal zu Quarkdip und mit geröstetem Brot.

Die Lavendelblüte führt zur ätherischen Verführung und bringt die Blume auf den Gaumen.



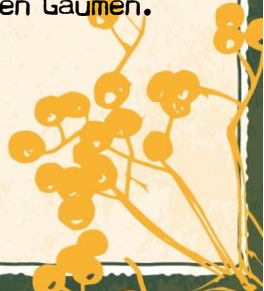
Safari-Salz

Das Aromasalz der „Wildness“ in Afrika können Sie mit Wildfleisch, Braten und Fisch erleben.

Das Salz vermittelt das Gefühl eines gemütlichen Kaminabends bei Feuer und Bartapfel.

Exotische Fleischgerichte wie Känguru, Emu oder Strauß veredeln den Geschmack, aber auch ein gutes Rindfleisch ist ein Genuss für den Gaumen.

Das Salz für die Safari.

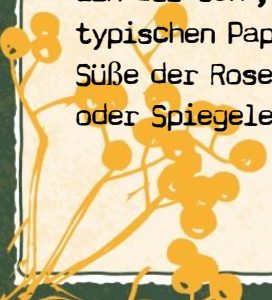




Ungarisches

Rosenpaprika-Salz

In diesem Salz ist die milde Paprika aus Ungarn gepaart mit dem schweren Duft der edlen Rosen aus dem Garten der Düfte (echtes natürliches Rosenöl).



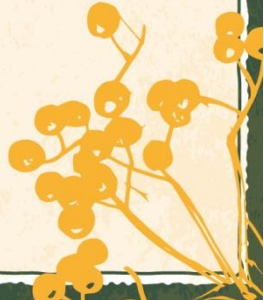
Ein Gulasch , Eintopf oder Auflauf bekommt den typischen Paprikageschmack, abgerundet mit der Süße der Rose. Ein Salz, das auf gekochten Ei oder Spiegelei köstlich mundet.



Zitronensalz

Das leichte Pfefferaroma harmonisiert mit Fisch und Geflügel. Es gibt der Speise die leichte mediterrane Note und den aphrodisierenden Pfeffer.

Ein Gewürzsalz, das mit einem halbtrockenen Rotwein oder Weißwein , kombiniert mit einem in Olivenöl getränkten Weißbrot ein Hochgenuss verspricht.



Sie erhalten alle Produkte dieses Kataloges
in der



CUNE
A P O T H E K E