Majoran gerebelt - Abgabe 10 g weise

Der getrocknete und gerebelte Majoran ist graugrün bis grün braun und hat einen süßlich-holzigen Duft, der sich auch im Geschmack wiederspiegelt. Die Blattteile sind zur Keimreduzierung mit Wasserdampf behandelt. Majoran ist sehr würzig und wird somit gerne zum Verfeinern von Kartoffelgerichten, Suppen, Soßen oder Hülsenfrüchten aller Art verwendet.
Der Majoran ist aus nicht konventionellem Anbau.
Die Lieferung erfolgt im Pfandglas. Es entsteht somit kein Verpackungsmüll!
Ursprung: Ägypten

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1339 kj
Brennwert kcal	320 kcal
Fett	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	42,5 g
davon Zucker	42.1 g
Ballaststoffe	18,1 g
Eiweiß	12,7 g
Salz	0.193 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Majoran getrocknet gerebelt*- * aus nicht konventionellem Anbau
Spuren möglich von Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Soja und Gluten.
Ursprung: Ägypten

Ursprünglich Unverpackt Tonia Knecht
USt-IdNr.: DE350525241
Finanzamt: Finanzamt Ratzeburg