



Mit freundlicher Unterstützung durch



und



Medienpartner



THEMA DES WETTBEWERBS 2013: THYMUS VULGARIS KATEGORIE: KULINARIK & GENUSS

PROJEKTTITEL:

Gewürz(ur)salze mit Thymian

EINGEREICHT VON

Lebenswert leben; Fr. Marija Matovic

Kontakt: <http://www.lebenswert-leben.com/>

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Seit einigen Jahren beschäftige ich mich mit verschiedenen, fast historischen Lebensmitteln, wie z.B. Natursalz oder ätherischen Ölen. Dabei konnte ich mein liebstes Hobby, das Kochen wunderbar einbauen und meiner Phantasie freien Lauf lassen. So entdeckte ich einerseits das Kräuter(ur)salz und eher „zufällig“ durch das Mischen von Gewürzen und Salz ist das „Spanische Feuer“ Gewürzsalz entstanden. Beide gehören zu der mittlerweile 4köufigen Serie der „neuen Dimension des Würzens“ an und sind in der täglichen Küche nicht mehr wegzudenken! Der Thymian ist dabei ein wesentlicher Bestandteil der jeweiligen Mischungen und sorgt für das gewisse natürliche Geschmackserlebnis!

Sonstige Anmerkungen: Das Kräuter(ur)salz und das „Spanische Feuer“ Gewürzsalz schmecken am besten auf einem Butterbrot. Die feurige Mischung des „Spanischen Feuers“ sieht hübsch aus und gibt pikante Schärfe. **Achtung: heiß!**

BILDER

„Spanisches Feuer“

Sehr hoher Gewürzanteil! 30% Gewürze und Blüten, 70% reines Kristallsalz.

Eine kräftig-feurige Gewürzmischung. Zaubert bunte Schärfe in pikante Gerichte. Wunderschön zu verwenden für Aufstriche (Liptauer), Suppen (Tomatensuppe), Gemüsegerichte (Letscho) und Pasta- und Fleischgerichte (Chili con Carne und Gulasch), uvm.

Zutaten aus kbA: Paprika süß, Knoblauch, Chili, Rosenblüten, Oregano, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Pfeffer schwarz gemahlen, Sonnenblumenblüten, Ringelblumen.

Gemischt mit unserem reinem naturbelassenen Kristallsalz aus europäischen Ursprungs.



„Kräuter(ur)salz“

Natürliches Kristallsalz, frische Kräuter und Gemüse aus 100% biologischem Landbau sind die Basis dieses hochwertigen Produktes.

Jede Gemüsesorte wird mit reinem Wasser gewaschen und samt seiner wertvollen Schale und den Blättern innerhalb weniger Stunden nach der Ernte in reinem Kristallsalz (im Mischverhältnis 1 zu 3) eingelegt, ebenso die erntefrischen Kräuter. Je nach Wassergehalt der Gemüsesorte lagert jede einzelne Gemüse-, bzw. Kräutersalzmischung zwischen drei bis sechs Monate, solange bis sich durch den Wasserentzug der Anteil des Gemüses auf rund 6 % reduziert hat. Während dieser Reifezeit nimmt das reine Kristallsalz alle Aromastoffe, Mineralstoffe und Vitamine aus dem Gemüse und den Kräutern auf. Anschließend werden alle Gemüse- und Kräuter-Natursalzsorten miteinander vermengt, fein gemahlen, schonend vakuumgetrocknet und abgefüllt.

Natürliches Kristallsalz in Kombination mit erntefrischem Biogemüse und Biokräutern ergeben einen unverwechselbaren Geschmack. Diese einzigartige Mischung bereichert Ihre Speisen und macht sie noch wertvoller und schmackhafter.

Frei von künstlichen Geschmacksverstärker oder künstlichen Aromen!

