



THEMA DES WETTBEWERBS 2015: Salbei

KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

PROJEKTTITEL:

Salbeilino - Sirup

EINGEREICHT VON

Marita Hoyer
Marita.hoyer@saporasensa.de
www.saporasensa.de

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Salbeisirup zum Verfeinern von Eis, Mineralwasser, Prosecco, Kuchen etc.
Komponiert aus Kräutern aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) und 100% naturreinen ätherischen Ölen aus kbA.

Sonstige Anmerkungen: . Serviert mit Eis im Getränk ein hervorragender Durstlöscher an heißen Tagen.

.

MEDIENUNTERLAGEN

Salbei 2015 – eine Herausforderung, die wir Deutschen nur u gern annehmen. Wir arbeiten Hospitz und Kinderhospitzbereich sowie in der Palliativabteilung, daher haben wir uns für ein Produkt entschieden, das uns auch nach dem Wettbewerb von Nutzen sein wird.

Wir nehmen es mit „Hugo“ auf. Unser Sirup „Salbeilino“ - eine kreative Komposition aus Salbei und verschiedenen Kräutern aus kbA, sowie einer Komposition aus 100% ätherischen Ölen aus kbA – ist genau das Richtige zum Verfeinern von Prosecco, Mineralwasser, Eis, Kuchen uvm. Erfrischend, prickelnd, harmonisierend – eben einfach lecker!

Salbeilino von Saporasenda

BILDER

