



Grüner Kakadu – NEUES Wokgewürz in der Serie Bio-Feinschmecker Asien

München, 20. Februar 2009

Mit Grüner Kakadu erweitert Herbaria die Gewürzserie Bio-Feinschmecker Asien um ein weiteres spannendes Wokgewürz. Ab April 2009 im Handel.

Mit dem neuen Wokgewürz Grüner Kakadu präsentiert Spitzenkoch Konrad Geiger ein fruchtiges Allroundgenie für die asiatische Küche, das hervorragend zu Gemüse, gebratenem Reis oder Nudeln passt. Die mittelscharfe Gewürzmischung vereint harmonisch die intensiven Aromen von Ananas- und Maracujaflocken, Zitronengras und Ingwer mit Knoblauch, Kardamom und Shiitake - um nur einige der wie immer aus kontrolliert biologischem Anbau stammenden Zutaten zu nennen. Abgerundet wird die neue Gewürzmischung auch mit Gomasio: Die Mischung aus gerösteter Sesamseed und naturbelassenem Meersalz ist in Japan seit Jahrhunderten ein traditionelles Würzmittel. Seit einigen Jahren wird Gomasio auch in deutscher Naturkost verwendet.

Grüner Kakadu: Gewürzmischung für Gemüsegerichte, gebratenen Reis oder Nudeln. Das fruchtige Allroundgenie für die asiatische Küche.

Preis (empfohlener VK)

1 Dose	Wokgewürz Grüner Kakadu	8,95	EUR	Inhalt:	85 g
--------	-------------------------	------	-----	---------	------

Kochen mit den Bio-Feinschmecker Asien

Begleitende Bio-Feinschmecker Rezepte von Konrad Geiger gibt es im Internet unter www.bio-feinschmecker.de/rezepte und auf Gratis-Rezeptpostkarten im Handel.

Pressekontakt:

Presse Herbaria, c/o sos-design
Lindwurmstr. 71, D-80337 München
Tel: +49 (0)89 28 52 51
Fax: +49 (0)89 28 99 80 49
E-Mail: herbaria@sos-design.de

Ansprechpartnerin: Sophie Seitz

Bio-Feinschmecker Rezeptpostkarten
und Bio-Feinschmecker Gewürzmuster
versenden wir gerne auf Anfrage.

Anmeldung zum elektronischen Presseverteiler: www.herbaria.de