



Neue Gourmet-Gewürzmischungen von Herbaria: Bio-Feinschmecker Bayern

München, 21. Februar 2008

Herbaria feiert die kulinarische Genussregion Bayern mit einer eigenen Gewürzlinie in der exklusiven Serie Bio-Feinschmecker. Die köstlichen Ideen von Spitzenkoch Konrad Geiger für Schweinsbraten, Brathendl, Apfelstrudel, Obazdn und Brotzeit sind ab März 2008 im Handel.

Glückliches kulinarisches Bayern

„Wen Gott liebt, den lässt er fallen in dieses Land“, dichtete Ludwig Ganghofer. Gutes Essen und Trinken gehören dabei so unverzichtbar zum bayerischen Lebensgefühl wie die großartige Kulisse aus Bergen und Seen. Knuspriger Schweinsbraten, süßer Apfelstrudel und andere weiß-blaue Schmankerl machen Wirtshaus und Biergarten zu geschätzten Lustzentren für Genießer. Konrad Geiger, deutsch-amerikanischer Spitzenkoch mit Münchner Wurzeln, geht für die Bio-Feinschmecker Linie „Bayern“ zurück zum Ursprung. In einer eleganten Balance zwischen tradierten Rezepten und inspirierter Kochkunst hat er fünf neue Gewürze für beliebte bajuwarische Kulinaria gemischt.

Beschreibung und Preise der Bio-Feinschmecker Bayern-Gewürze

Ludwigs Leibspeis – Schweinsbratengewürz:

Dem altbayerischen Grundrezept mit Röstgemüse und Bier nachempfunden.

Preis pro Dose: 8,25 EUR; Inhalt: 95 g

Resi – Brathendlgewürz:

Klassische Zutaten in Harmonie mit Exoten wie Kreuzkümmel und Ingwer;

Preis pro Dose: 8,25 EUR; Inhalt: 90 g

Sissis Sünd – Apfelstrudelgewürz:

Für unwiderstehliches bayerisches Hüftgold.

Preis pro Dose: 8,25 EUR; Inhalt: 100 g

Obazd is! – Gewürz für Käseaufstrich:

Für den beliebten Biergarten-Klassiker „Obazda“.

Preis pro Dose: 7,95 EUR; Inhalt: 90 g

Biergarten-Brotzeitmühle:

Würzt die Zutaten einer typisch bayerischen Brotzeit.

Preis pro Mühle: 6,25 EUR; Inhalt: 65 g

Kochen mit Bio-Feinschmecker Bayern

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

Händler

Die Gewürzmischungen der Linie Bio-Feinschmecker Bayern von Herbaria sind ab März 2008 deutschlandweit in Biomärkten und Naturkostläden zu erwerben.

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: Katharina Heuberger

Bildmaterial: Sophie Seitz

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

Anmeldung zum elektronischen Presseverteiler: www.herbaria.de