

München, 17. Februar 2010

## Note **SEHR GUT** für Pfefferspezialität „Trio Noir“

Bei Herbaria gibt es Grund zur Freude: Die ständigen Bemühungen des Unternehmens nach bester Qualität wurden von Ökotest bestätigt. Die Pfefferspezialität „Trio Noir“ bekam im Test in Heft 11/09 die höchste Auszeichnung: SEHR GUT – ganz ohne weitere Beanstandungen und ohne jegliche Belastung. Getestet wurde die 100g-Dose.

Dieses Ergebnis macht Herbaria sehr stolz, überrascht aber nicht: Saubere Rohwaren sind bei dem Unternehmen für Bio-Feinschmecker Spezialitäten immer die Grundvoraussetzung. Allerhöchstes Qualitätsmerkmal ist dabei aber das spezielle Aroma jedes einzelnen Gewürzes. So entsteht der unverwechselbare feine Charakter der Pfefferkomposition „Trio Noir“ durch die charakteristischen Geschmacksnoten dreier Regionen: schwarze Pfefferkörner von der indischen Malabar-Küste, aus Killindi in Tansania und aus Sri Lanka.



### Preise

M-Dose	„Trio Noir“	9,90 EUR	Inhalt: 100 g
Mühle	„Trio Noir“	6,25 EUR	Inhalt: 50 g

### Händler

Die Bio-Feinschmecker Pfefferspezialitäten von Herbaria gibt es deutschlandweit im Natur- und Feinkosthandel, sowie online z.B. unter: [www.gourmondo.de](http://www.gourmondo.de).

### 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](mailto:herbaria@sos-design.de)

### Ansprechpartnerin / Bildmaterial: Sophie Seitz

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

Anmeldung zum elektronischen Presseverteiler: [www.herbaria.de](http://www.herbaria.de)