



Bio-Feinschmecker: Gehobene Kochkunst mit Gourmet-Gewürzen

SZ Sonderbeilage „Gesund leben“ vom 03. März 2006 / KW9

Das Kräuterunternehmen Herbaria bringt zum Sommer dieses Jahres die Gourmet-Gewürzserie „Bio-Feinschmecker“ auf den Markt. Der Schöpfer der Gewürzreationen ist Spitzenkoch Konrad Geiger, der als Chef des Gourmetrestaurants „Fürstenfelder“ seine Gäste mit unwiderstehlichen Geschmackskompositionen in ausschließlicher Bio-Qualität begeistert. Entsprechend hochwertig und veredelnd sind seine Gewürzmixturen, die sich jeder Genießer erstmalig nach Hause holen kann. Als Grundlage dienen köstliche Aromen aus regionaler, mediterraner und asiatischer Speisen eignen. Die licht durchflutete Landschaft Frankreichs hat der Küchenprofi in der „provenzalischen Wildblütenmischung“ mit Lavendel- und Thymianblüten, den wilden Charme Korsikas im „Duft der Macchia“ mit Myrten- und Olivenblättern und die Seele Deutschlands im Bratengewürz Himmel auf Erden mit Zitronen-Orangengranulat und Senfmehl eingefangen. Die Gewürze sind in stapelbaren Designer-Dosen und formschönen Glasmöhlen erhältlich – für die Prise Aroma direkt auf das Essen.

Ein weiteres attraktives Produkt aus dem Hause Herbaria ist die fruchtige Oster-Überraschung mit Tee, der nach Holunderbeeren, Orangen, süßen Apfelfrüchten oder Himbeeren schmeckt. Der 6er-Tee aus der Aschenbrenner-Reihe enthält hingegen wohltuende Kräuter und dient in erster Linie der Reinigung und Entspannung – jetzt auch in praktischen Aufgussbeuteln zu haben

*Tees, Kräuter, Gewürze
Bio-Feinkost
Natur-Arzneimittel
Frischpflanzensäfte
Natur-Drogerie*

Herbaria
Kräuterparadies GmbH
Hagnbergstraße 12
83730 Fischbachau
Tel: +49-(0)8028/9057-0
Fax: +49-(0)8028/9057-54
E-Mail: info@herbaria.de
www.herbaria.de