



Für locker-leichte Gerichte mit frischer Kräuternote

GEFRO bringt Frühling auf den Teller: die neue BIO Würzmischung Frühlingskräuter

Aromatische Kräuter sind in der Küche ebenso wertvoll wie gute Gewürze. Sie runden Speisen im Handumdrehen ab und verleihen ihnen das gewisse Etwas. Dabei wecken Kräuter die unterschiedlichsten Assoziationen. So lässt Basilikum schnell mediterranes Flair aufkommen, während Zitronengras einen Hauch von Asien ins Gedächtnis ruft. Welche Kräuter es braucht, um Frühlingsgefühle zu wecken, beantwortet GEFRO mit der neuen BIO Würzmischung Frühlingskräuter. Der perfekt ausgewogene Mix aus Kräutern und Gewürzen verfeinert mühelos jedes Gericht und verleiht ihm frühlingshafte Frische.

Perfekt aufeinander abgestimmte Zutaten

Würzmischung ist nicht gleich Würzmischung, der Inhalt muss wohl durchdacht sein. Und in Sachen Frühlingskräuter beweist GEFRO mit dieser Neuheit ganz klar Know-how. Geschmacksintensive Aromen wie Basilikum, Rosmarin und Origanum treffen auf herben Majoran und die warme Note von Muskatnuss. Liebstöckel und Knoblauch stimmen mit ihrem pikanten Aroma in die harmonische Komposition ein. Abgerundet werden die Frühlingskräuter mit Gewürzen wie Zwiebeln, Pfeffer und Meersalz sowie Ingwer und Curcuma.

Alle Zutaten sind ohne Gentechnik angebaut und frei von Farb- und Konservierungsstoffen. Zudem verzichtet GEFRO auf zugesetzte Aromen und gehärtete Fette. Die BIO Würzmischung Frühlingskräuter ist lactosefrei, glutenfrei und beinhaltet weder Palmöl noch Palmfett. Auch tierische Stoffe sucht man hier vergebens, weshalb sich die Würzmischung für eine vegetarische und vegane Ernährungsweise eignet.

Eine Würzmischung für jede Gelegenheit

Eine Würzmischung ist umso praktischer, je vielfältiger sie sich verwenden lässt. Besonders Kräutermischungen können wahre Allrounder sein, da sie die meisten Speisen durch eine subtile Frische abrunden. Die BIO Würzmischung Frühlingskräuter ist so ein Multitalent. Ob im Eintopf oder der Suppe, im Rührei oder als Würze für herzhaftere Fleischgerichte, kräuterige Aromen passen überall.

Unter leicht geschmolzene Butter gemischt ergibt die Würzmischung eine tolle Kräuterbutter, die sich prima zu Grillfleisch oder geröstetem Baguette genießen lässt. Zusammen mit einem knackigen Frühlingsalat ist das ein perfektes Essen für den schnellen Hunger am Mittag oder einen warmen Abend, an dem es nur eine leichte Speise bedarf. Die

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu



Würzmischung verwandelt Quark in einen frisch-würzigen Dip, der hervorragend zu Bratkartoffeln passt. Und auch für Nudelgerichte eignet sich die Würzmischung gut. Zum Beispiel in Kräutersahne für überbackene Schinkennudeln.

Die genannten Rezepte finden Sie unter:

Frischer Kräuterquark mit Bratkartoffeln

<https://www.gefro.de/rezepte/kartoffeln-gemuese/frischer-kraeuterquark-mit-bratkartoffeln/>

Knackiger Frühlingssalat mit geröstetem Baguette

<https://www.gefro.de/rezepte/salate-snacks/knackiger-fruehlingssalat-mit-geroestetem-baguette/>

Überbackene Schinkennudeln mit Kräutersahne

<https://www.gefro.de/rezepte/nudeln-reis/ueberbackene-schinkennudeln-mit-kraeutersahne/>

Für weitere einfallsreiche Rezeptideen besuchen Sie www.gefro.de.

BIO Würzmischung Frühlingskräuter 80g 3,90 €

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu