SoulSpice Bio Gewürz Green Umami

Der Begriff Umami statt aus dem japanischen und beschreibt neben süß, sauer, bitter und salzig die fünfte Geschmacksrichtung, die so viel wie würzig oder wohlschmeckend bedeutet. Die Gewürzmischung Green Umami steigert unsere Geschmackswahrnehmung auf ganz natürliche Weise mit Schabzigerklee und Hanf.

Im Gegensatz zur Lebensmittelindustrie, die diesen Effekt häufig mit Geschmacksverstärkern und Glutamaten erzielt, zaubert der Veggie-Koch Pascal Haag mit Hanfsamen, Muskatnuss und aromatischen Kräutern eine natürliche Alternative. Green Umami wird auf ihrem Gemüse Wunder wirken weil es dessen Eigengeschmack verstärkt. Es passt daher wunderbar zu Kartoffeln mit Frischkäse oder in Quarksaucen als Begleitung zu ihrem Gemüse.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "SoulSpice Bio Gewürz Green Umami"

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Nein
Weichtiere	Nein

Zutaten: Hanfsamen*, Schnittlauch*, Petersilie*, Zwiebel*, Meersalz, Paprika*, Kokosblütenzucker*, Schabzigerklee*, Pfeffer*, Kümmel*, Muskat* (*) Bio

Inverkehrbringer: SoulSpice Manufaktur, Kolpingstr. 1, 83646 Bad Tölz