

Schmeckt noch besser,
als er aussieht.



Schmeckt noch besser,
als er aussieht.



Schmeckt noch besser,
als er aussieht.



Schmeckt noch besser,
als er aussieht.



Barntener-Freiland Basilikum-Blüten-Essig

Zum Abschmecken und Würzen von:
Tomaten, Caprese, Brusketta, Salate.
An Dips, Dressing, Vinaigrette.
In Suppen und Eintöpfen wie z.B.:
Tomaten-, Kürbis- Champignon- Cremesuppe.
Linseneintopf.
An Gerichten, wie Spargel und Kartoffelsalat.
Zum Marinieren von Fleisch und Geflügel.
Verfeinern von Soßen, z.B. Bolognese.
Ein paar Tropfen auf Panaden oder scharf
gebratenem.
In Cocktails und Longdrinks als Shrub.
Morgens ein Teelöffel in Mineralwasser
für das Wohlbefinden.

Guten Appetit wünscht Ihr
Feinkost Zöllner



Für weitere Ideen, Tipps und
Hintergrundwissen,
besuchen Sie meine Homepage:

Feinkost-Zoellner.de



Barntener-Freiland Basilikum-Blüten-Essig

Zum Abschmecken und Würzen von:
Tomaten, Caprese, Brusketta, Salate.
An Dips, Dressing, Vinaigrette.
In Suppen und Eintöpfen wie z.B.:
Tomaten-, Kürbis- Champignon- Cremesuppe.
Linseneintopf.
An Gerichten, wie Spargel und Kartoffelsalat.
Zum Marinieren von Fleisch und Geflügel.
Verfeinern von Soßen, z.B. Bolognese.
Ein paar Tropfen auf Panaden oder scharf
gebratenem.
In Cocktails und Longdrinks als Shrub.
Morgens ein Teelöffel in Mineralwasser
für das Wohlbefinden.

Guten Appetit wünscht Ihr
Feinkost Zöllner



Für weitere Ideen, Tipps und
Hintergrundwissen,
besuchen Sie meine Homepage:

Feinkost-Zoellner.de



Barntener-Freiland Basilikum-Blüten-Essig

Zum Abschmecken und Würzen von:
Tomaten, Caprese, Brusketta, Salate.
An Dips, Dressing, Vinaigrette.
In Suppen und Eintöpfen wie z.B.:
Tomaten-, Kürbis- Champignon- Cremesuppe.
Linseneintopf.
An Gerichten, wie Spargel und Kartoffelsalat.
Zum Marinieren von Fleisch und Geflügel.
Verfeinern von Soßen, z.B. Bolognese.
Ein paar Tropfen auf Panaden oder scharf
gebratenem.
In Cocktails und Longdrinks als Shrub.
Morgens ein Teelöffel in Mineralwasser
für das Wohlbefinden.

Guten Appetit wünscht Ihr
Feinkost Zöllner



Für weitere Ideen, Tipps und
Hintergrundwissen,
besuchen Sie meine Homepage:

Feinkost-Zoellner.de



Barntener-Freiland Basilikum-Blüten-Essig

Zum Abschmecken und Würzen von:
Tomaten, Caprese, Brusketta, Salate.
An Dips, Dressing, Vinaigrette.
In Suppen und Eintöpfen wie z.B.:
Tomaten-, Kürbis- Champignon- Cremesuppe.
Linseneintopf.
An Gerichten, wie Spargel und Kartoffelsalat.
Zum Marinieren von Fleisch und Geflügel.
Verfeinern von Soßen, z.B. Bolognese.
Ein paar Tropfen auf Panaden oder scharf
gebratenem.
In Cocktails und Longdrinks als Shrub.
Morgens ein Teelöffel in Mineralwasser
für das Wohlbefinden.

Guten Appetit wünscht Ihr
Feinkost Zöllner



Für weitere Ideen, Tipps und
Hintergrundwissen,
besuchen Sie meine Homepage:

Feinkost-Zoellner.de

