

Bickelbacher

Steinsalz-Variationen

Als Basis verwenden wir unraffiniertes Steinsalz aus Süddeutscher Herkunft mit dem natürlichen Komplex an Jod, Mineralien sowie Spurenelementen.



KRÄUTERSALZ CLASSIC

Als Kräuteranteil der aromatischen Mischung verwenden wir: Petersilie*, Basilikum*, Kerbel*, Dill*, Oregano*, Liebstöckl* (mind. 15 %). Zur Abrundung des Aromas enthält Kräutersalz Classic eine feine Gewürzmischung. Die Feinvermahlung des Kräuteranteils ermöglicht eine gute Dosierung im Streuer.

Verwendung:

Es eignet sich gut für die milde Küche, an Salaten, Pasta, Kartoffeln, Getreide, helles Fleisch, Geflügel, Fisch

PORTERHOUSE – GRILLSALZ

Eine deftige Grill & Pfannenkomposition mit einem hochwertigen Gewürzanteil von mindestens 38 %.

Verwendung:

Für Grillspezialitäten aus Rind- und Schweinefleisch sowie Lamm und Geflügel. Es würzt Steaks sowie Fleisch- und Gemüsespieße und Fleischpfannengerichte. Außerdem eignet es zu Pilzgerichten, Gemüse u. Tomatensauce.

HICKORY – STEINSALZ

Es ist ein reines Naturprodukt ohne künstliche Zusätze. Das gereinigte Raucharoma wird aus frisch entwickeltem Rauch von wildgewachsenem **Hickoryholz** gewonnen.

Verwendung:

Es unterstützt den Geschmack von Fisch, Fleisch, Geflügel und Wild. Weiter verleiht es Kartoffel- und Gemüsebeilagen, Eierspeisen sowie deftigen Suppen und Eintöpfen einen angenehm rauchigen Geschmack. In der vegetarisch orientierten Speisenzubereitung findet es universelle Verwendung. Weitere Verwendungen sind Würzmischungen, Grillsoßen und Marinaden.

Praxistip:

Das Rauchsatz möglichst zum Ende der Garzeit zugeben, somit bleibt das Raucharoma gut erhalten.



KRÄUTERSALZ CLASSIC

Art.Nr. 0910

VE: 6 x 1000 g.

PORTERHOUSE- GRILLSALZ

Art.Nr. 0911

HICKORY - STEINSALZ

Art.Nr. 0909

Unsere Steinsalz -Variationen enthalten keinerlei Zusätze wie Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen

* aus kontrolliert ökologischem Anbau / DE-006-ÖKO-Kontrollstelle