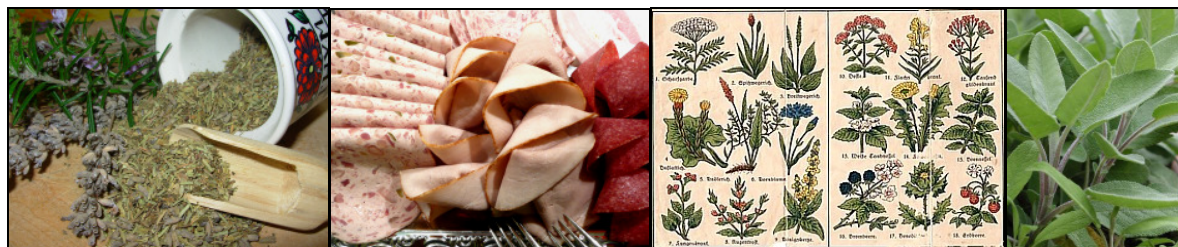


# Bickelbacher

Für Trendstarke Produkte im Gesundheitsmarkt Fleischerei

• Genuss, Gesundheit & Vitalität •

## Wellness- Kräuterzubereitungen



### Qualität & Fleischer Mehrwert

Unsere **allergenfreien** Kräutermischungen haben sich hervorragend zur Herstellung delikater Brühwurst- Varianten bewährt. Die aromatischen, säurearmen Qualitäten stammen ausschließlich aus kontrolliert ökologischer, gentechnikfreier Erzeugung.

Zur Produktion von Brühwurst- Varianten mit Wellness- Mehrwert. Die gerebelten und geschnittenen Zutaten ergeben ein attraktives und arteigenes Schnittbild. Die Kräutermischungen eignen sich zur Wurstgewürz- Zugabe sowohl als Mono- Würzkomponente.

### Wellness- Kräuterzubereitung á la Hildegard von Bingen, Grobrebelung

#### Positive Wirkungen:

Immunsystemstärkend, Hautreinigend, Entsäuernd, Entzündungshemmend, Schmerzstillend, Appetitfördernd, Blutreinigend ( lt. Kräuterheilkunde )

**Zutaten:** Basilikum\*, Bohnenkraut\*, Liebstöckl\*, Ysop\*, Quendelkraut\*, Majoran\*, Knoblauch\*, Kerbel\*, Petersilie\*, Galgant \* (\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung )

**Brühwurst- Zugabe: 6- 8 g / kg**

**Art.Nr. 0800 / VPE: ab 1 kg**

### Vital- Kräuterzubereitung, Grobrebelung

#### Positive Wirkungen:

Vitalisierend, Entsäuernd, Verdauungs.- u. Appetitfördernd, Entschlackend ( lt. Kräuterheilkunde )

**Zutaten:** Basilikum\*, Majoran\*, Knoblauch\*, Kerbel\*, Petersilie\*, Oregano\*, Ingwer\*, Bohnenkraut\*, Liebstöckl\*, Thymian\*, Rosmarin\*, Lorbeer\*, Lavendelblüten\* (\*kbA )

**Brühwurst- Zugabe: 6- 8 g / kg**

**Art.Nr. 0801 / VPE: ab 1 kg**

