

## SORTIMENT & PREISLISTE

**FINES HERBES** zum Salzen & Nachsalzen nationaler und internationaler Speisen, wie für Fleisch,

Salate & Kartoffeln, aber auch als Gewürzmischung für Nudeln & Co, Käse & allerlei Aufstriche.

FISCHKRÄUTER (H.L.M)	30g in aromadichten Pergaminsäckchen	3,90
GEFLÜGELKRÄUTER	30g in aromadichten Pergaminsäckchen	3,90
GEMÜSEKRÄUTER	30g in aromadichten Pergaminsäckchen	3,90
KARTOFFELKRÄUTER	30g in aromadichten Pergaminsäckchen	3,90
SALATKRÄUTER (M)	20g in aromadichten Pergaminsäckchen	3,90
SUPPENSALZ	30g in aromadichten Pergaminsäckchen	3,90
BLÜTEN:SALZ	30g in aromadichten Pergaminsäckchen	3,90

### PFEFFRIG : ERDIGE GEWÜRZKRAFT IM GLAS

5:ELEMENTE SALZ	80g im aromageschützten Glas	8,50
EPICE D' HERBES	80g im aromageschützten Glas	8,50
KRESSE : THYMIAN SALZ	80g im aromageschützten Glas	8,50
ROSMARIN : SALZ	80g im aromageschützten Glas	8,50
SALBEI : SALZ	80g im aromageschützten Glas	8,50
WACHOLDER:INGWER SALZ	80g im aromageschützten Glas	8,50

**PESTO** Meersalzmischungen für Pestos & Dips & Pastasaucen oder zum Bestreuen von Gemüse und

Würzen von Nudelgerichten, Gnocchi & Aufläufen.

LEMON:PESTO	50g in aromadichten Pergaminsäckchen	4,50
KÄSE & RICOTTA PESTO	50g in aromadichten Pergaminsäckchen	4,50
PESTO ROSSO (H)	50g in aromadichten Pergaminsäckchen	4,50
REIS & RISOTTO PESTO	50g in aromadichten Pergaminsäckchen	4,50
RUCOLA PESTO	50g in aromadichten Pergaminsäckchen	4,50
SESAM:MANDEL PESTO (H,N)	50g in aromadichten Pergaminsäckchen	4,50

### WÜRZ : COMPOSITIONEN

**BOUQUET GARNI** - „Gebündelte Würze“ 2 STÜCK/je ca 3G 2,50  
Das „Bouquet Garni“ wird zum Aromatisieren von Suppen, Saucen aber auch von cremigen Suppen, Eintöpfen, Coq au vin mitgekocht 1 Stück Bouquet Garni reicht zum Würzen von 1 kg Fleisch.

**SPICY:WÜRZBLÄTTER** 70 ml 3,00

Die mit speziellen Gewürzen eingelegten Blätter der Tripmadam in Essig werden seit der Antike als pikante Kochzutat verwendet und geben ein pikanten-würzigen Geschmack.

**KRÄUTER:PFEFFER** 30g im aromageschützten Glas 5,00  
eine beliebte Gewürzmischung und ist ein vielseitiges Gewürz für ihre Gerichte

**SAL CONDITUS** 30g im aromageschützten Glas 4,50  
ein harmonisch abgestimmtes Kräutersalz nach einem antiken, römischen Originalrezept von Apicius

✦**SALZ DER JUGEND**✦ 50g im aromageschützten Glas 5,00

„Weisses Gold“ veredelt zu einer einzigartigen Geschmackskompositionen zum Kochen & Genießen.

Probieren Sie diesen puren Schatz aus der Natur.

## ESSIG:COMPOSITIONEN & CONDIMENTI

Der 100% reine Weingeistessig mit Auszügen von Kräutern verleiht Gemüse, Fleisch & Eintöpfen einen aromatischen Geschmack und eignet sich für Salate, Salatsoßen, Marinaden oder zum Beizen.- 5% Säure.

BORRETSCH-ESSIG	250 ml	3,50
ESTRAGON:RUCOLA-ESSIG	250 ml	3,50
GEMÜSE-ESSIG	250 ml	3,50
INGWER:MINZE-ESSIG	250 ml	3,50
TOMATEN:MANDEL-ESSIG (H)	250 ml	3,50
ZITRONEN:PFEFFER-ESSIG	250 ml	3,50

**HESPÉRIDÉE VINAIGRE D'HERBES** 100 ml [1:2 verdünnbar] 5,00  
die speziell mit Apfelessig verfeinerte Vinaigrette, mit Auszügen von Kräutern verleiht Gemüse, Fleisch & Eintöpfen einen balsamischen Geschmack für Salate, Salatsoßen und Marinaden - 5% Säure.

**QUITTEN:CONDIMENT** – „DER FRUCHTIGE GESCHMACK“ 250 ml 8,00  
eingekochte Quitten & Salbeiblätter mit abgestimmten Gewürzen eignet sich erstklassig zum Abschmecken von Salatdressings, Saucen, sowie zu asiatischen Gemüsegerichte und Fisch.

**WÜRZ:CONDIMENT** – „DIE BESONDERE WÜRZE“ 250 ml 8,00  
eingekochten Trauben & Hollunderbeeren mit Kräutern und abgestimmten Gewürzen eignet sich exquisit zum Abschmecken von Saucen zu Wild- und Fleischgerichten, Gans, Ente oder auch als Zutat in der Salat-Dressing oder auf Pasta.

**BRENNESSEL:ÖLIVENÖL MIT BRENNESSEL:SAMEN** 250 ml 9,00  
**BRENNESSEL:SAMEN** 5 g 3,00

**ZUCKER:WERK** – „ZUM VERFEINERN“ 50g in aromadichten Pergaminsäckchen jeweils 3,00

**LAVEND'L:ZUCKER** – der Zucker bietet sich als edler Ersatz für Vanillezucker an.

**WEISSER:ROSENZUCKER** – erhält sein feines Aroma von gemahlene Rosenblütenblättern und Zitruschalen, und einen Hauch von Muskatellersalbei.

**BLÜTEN:ZUCKER** – aus einer feinen Mischung aus Blüten zur Verfeinerung von Süßem mit der pikanten Note einer verriebenen Chilischote.

**ORANGENMINZE:ZUCKER** – der Zucker zeichnet sich durch seine feine, Orangen-Duftnote aus. Versuchen sie eine Vinaigrette mit einem Teelöffel Zitronensaft und Orangenminze-Zucker.

**SALBEI:ZUCKER** – passt sehr harmonisch zu Fleischgerichte, wie Braten & Saucen.

**RÄUCHER:WERK** im aromadichten 6ml Reagenzglas jeweils 2,00

Beifuss, Eberraute, Ginkgoblätter, Holunderblüten, Johanniskraut, Lavendelblüten, Minzblätter, Rosenblüten, Rosmarin, Salbei, Schafgarbe, Taubnessel, Wermut, Ysop

**RÄUCHER-SET** im dekorativen Organzasäckchen inkl..Bambusstäbchen & exklusiver Perlfuhnfeder 2,50

**KRÄUTER FÜR IHRE GERICHTE & TEE'S** 20G 2,50

BEIFUSS | BROMBEERBLÄTTER | FRAUENMANTEL | HIMBEERBLÄTTER | SALBEI |  
SCHAFFGARBE & CO AUF ANFRAGE.

ALLE GEWÜRZMISCHUNGEN WERDEN MIT DEM MEERSALZ AUS PIRAN UNJODIERT, UNRAFFINIERT UNGEBLEICHT UND FREI VON RIESELHILFEN HERGESTELLT. Die Preise verstehen sich, wenn nicht anders angegeben, Stand: 1.5.2016. Preisänderungen vorbehalten! Bestelladresse: AT-1030 Wien Ver Sacrum | Kräuter&Gewürze e.U. | kontakt@ver-sacrum.eu – „SOLANGE DER SAISON-VORRAT REICHT!“