

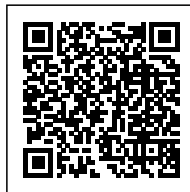


GLÜHWEINGEWÜRZ ROT

CHF 10.00 CHF 14.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 50g
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 197

Kategorien: [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Gewürzmischungen](#), [Pfeffersack & Soehne](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Keine Lust auf die immer gleich schmeckenden Fertigprodukte an jeder Ecke? Dann sollten sie unbedingt dieses Glühweingewürz probieren! Die Zutaten wurden mit viel Liebe auserlesen und zu einer festlichen Mischung verarbeitet. Voll und warm mundet das rote Glühweingewürz mit sanfter Schärfe und frischen, blumigen Anklängen. Wärmen sie 3 TL Gewürzmischung, fein zerstoßen, mit einer Flasche feurigem Rotwein aus Spanien, Chile oder Südafrika (mit wenig Tannin) und lassen sie es 30 Minuten ziehen. Verfeinern sie den leckeren Glühwein mit Rum und einer Scheibe Orange und süßen sie das Getränk nach ihrem Geschmack.

Zutaten: Ceylon, Zimtblüte, Orangenschale, Gewürznelke, Piment, Muskatblüte, Sternanis, Koriandersaat, Cardamom, Stangenpfeffer, Hibiskusblüte, Bergpfeffer, Kakaobohne, Tonkabohne, Rosenblüten