



Beschreibung:

Das Meer ist für mich der Inbegriff von Reisen und Fernweh! Und ganz besonders ans Mittelmeer grenzen wunderbare Urlaubsländer, die durch ihre fantastischen Rezepte begeistern, 3 ganz unterschiedliche Soßen machen Appetit auf Mee(h)r! Zwei leckere Marmeladen aus mediterranen Orangen und Zitronen, ein Tomaten-Chutney und die Dip-Mischungen Frankreich und Griechenland runden das Ganze ab.

INHALTSANGABE / PRODUKTANGABEN EINZELN			
Produkt	Einzelbeschreibung	Menge	Inhaltsstoffe
Ratatouille aus der Provence Vegetarisch	Ein Füllhorn aus ernte frischen Gemüsesorten, mediterran abgeschmeckt! Sehr lecker mit Reis oder einfach mit einem Baguette serviert!	270 ml	Zutaten: Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika Gemüsebrühe, Basilikum, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft
Portugiesische Soße Vegetarisch	Kirschtomaten & Birnen Fruchtiger Soßentraum Mit Reis oder einer guten Pasta genießen!	270 ml	Zutaten: gelbe und rote Kirschtomaten, Birnen, Zwiebeln, Knoblauch Ingwer, Gemüsebrühe, Brauner Zucker, Tomatenmark, Heller Balsamessig Olivenöl, gehackte Tomaten, Chiliflocken, Koriander, Thymian, Salz Pfeffer
Türkische Auberginensauce Vegetarisch	Kräftig – Würzig – angenehme Schärfe Sehr lecker mit einem frischen türkischen Pide (Fladenbrot) !	270 ml	Zutaten: Auberginen 40%, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl Harissa, Oregano, Salz, Pfeffer, Zucker, Kapern, schwarze Oliven Tomaten, Gemüsebrühe, Wasser
Marmelade „Zitronentraum“	Edelste Konfitüre von süßen Zitronen aus Sizilien	190g	Zutaten: süße Zitronen 66%, Zucker, Geliermittel : Pektin
Marmelade „Orangentraum mit Contreau & Mohn“	Eine herrliche Kombination von Orangen, Likör und nussigem Mohn! Sehr fein auch auf einem Crepes	190g	Zutaten: frischer Orangensaft 62%, Mohn 4%, Zitronensaft, Zucker Orangenlikör. Geliermittel: Pektin
Tomaten-Chutney	Ein absoluter Traum aus sonnengereiften Kirschtomaten Fantastisch mit Käse aufs Brot!	210 g	Zutaten: Tomaten, rote Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Tomatenmark Basilikum, Chilischote, Salz, Vanilleschote, Zimt, Ingwerpulver, Chilipulver, Zucker, Geliermittel: Pektin
Frankreich Dip-Ansatz	So schmeckt „Mediterran“ Toll als Dip mit Schmand angerührt, aber auch genial für Kräuterbutter oder zum Überbacken	60g	Zutaten: Schnittlauch, Knoblauchgranulat, Paprikaflocken rot, Feinwürze (Salz, Zwiebelgranulat, Dextrose, pflanzliches Öl, Curcuma), Salz, Rohrzucker Oregano, Majoran
Griechenland Dip-Ansatz	Beim Genießen möchte man am liebsten Sirtaki tanzen, so griechisch ist dieser Dip! Mit Quark, klein geschnittener Gurke und Frühlingszwiebel wird daraus ein tolles Tzatziki.	80g	Zutaten: Salz, Dillspitzen, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat, Dextrose, schwarzer Pfeffer, pflanzliches Öl, weißer Hibiskus

**Keine Zeit zum aufwendigen Kochen? Dann sind unsere Soßen genau das Richtige für Sie!
Glas öffnen, entweder in der Mikrowelle erhitzen oder in einem kleinen Topf erwärmen.
Leckeren Parmesan oben drauf – Fertig & Genießen!**