



Geheimnisvoller Geschmack



- Da **Knoblauch und Honig** für sich allein schon sehr gesunde Eigenschaften haben, ist Knoblauch in Honig fermentiert ein wares Wundermittel - und noch dazu eines der besten Würzmittel der Welt.

Durch die Fermentation verliert der Knoblauch mit der Zeit seine Schärfe und verbindet sich mit dem Honig zu einem Aroma, das tiefer und interessanter wird, umso länger es Zeit zum Reifen hat. Ab zwölf Monaten Reifezeit wird es perfekt, daher geben wir auch kein Ferment mit kürzerer Reifezeit ab.

Speisen und Gerichte für mehr Pepp und Umami die sich für fermentierten Knoblauch besonders gut eignen und bestens verfeinern lassen sind - Saucen, Salatdressings, Aufläufe, Schweinsbraten, Wild- und Fleischgerichte, Quiches, Pestos, Aufstriche, Suppen und selbstverständlich auch Risottos.

"New Flavouring" ein mehr an Geschmack, wo andere Rätseln woher ...

Weitere Infos unter: www.steirischerhonig.at

Mit freundlichen Grüßen

Imkerei mit Motiv