

Lila Hollersalz



Lila Hollersalz



Unser Lila Hollersalz bereichert nicht nur geschmacklich unsere heimische Küche, sondern ist aufgrund seiner intensiven Farbe auch ein echter „Hingucker“. Es kann verwendet werden, um den Speisen optisch das gewisse Etwas zu verleihen.

Verwendung: zu Rind, Lamm, Kräuterquark, Brotaufstriche, als „Farbtupfer“ und Topping auf Speisen, Käse, Butterbrot, etc.

Zutaten: Saft aus den Bio-Holunderbeeren aus dem Garten, Ursalz ohne Zusätze, Wein, Essig, Zucker, Ingwer, Wacholder, Zimt, Muskat, Nelken, Anis, Pfeffer.

Heilwirkung: Das Lila Hollersalz enthält viele Wirkstoffe der verwendeten Zutaten und Gewürze, insbesondere der Holunderbeeren. Diese enthalten wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamin C, B-Vitamine, Antioxidantien, Gerbstoffe u. Mineralstoffe wie Magnesium, Kalium und Eisen. Bei Erkältungen, Nieren- und Blasenentzündungen sind die Beeren ein jahrhundertealtes Hausmittel, unterstützen das Immunsystem, sowie das Herz-Kreislauf-System, und sind entzündungshemmend.

Lagerung: Kühl und trocken lagern.
Mindestens ein Jahr haltbar.

Verbrauch: Innerhalb eines Jahres aufbrauchen.