

zur information



die in den produkten enthaltenen
kräuter und früchte stammen
teilweise aus eigenem anbau

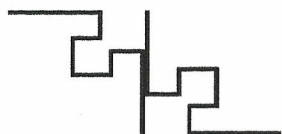
diese wurden ohne düngemittel
angebaut, gepflegt, von hand geerntet
und verlesen

die basis unserer würzöle ist ein feines
olivenöl extra vergine, für den ansatz
unserer würzessige verwenden wir
balsmico essig

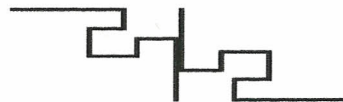
ich wünsche ihnen viel gaumenfreude
beim schlemmen und genießen

ihre

Sandra Hees



kontakt



SH ars nova

würzöle & würzessige

sandra hees

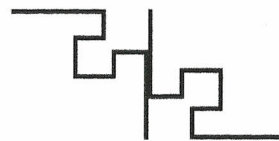
im rossland 8

75446 wiernsheim

telefon: 07044 / 73 97

www.sandra-hees.de

email: sh-arsnova@t-online.de

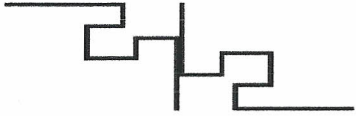


S **H**

ars **n**ova

die kunst des guten geschmacks

wuerzoel 100 ml



rosmarin wüurzöl

zu gebratenem oder gegrilltem fleisch und kartoffelgerichten, geröstetem weißbrot oder baguettescheiben

chili wüurzöl

mit habanero chilis, gibt gerichten den besonderen feurigen pfiff. für alle die es scharf lieben...

knoblauch wüurzöl

für salate, fleisch, fisch, gemüse, suppen, vorspeisen, salatsaucen, dips, pasta, etc.

bärlauch wüurzöl

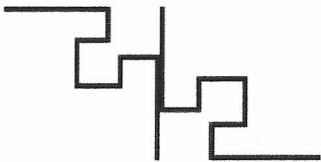
zum würzen von saucen, salat-dressings, marinieren von fleisch und fisch, pasta, aufstriche, etc.

oregano wüurzöl

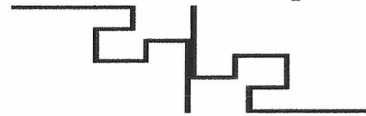
ein universalöl, kann überall verwendet werden. für tomatensalat, mozarella, pasta, pizza, gemüse, fisch, fleisch

lavendel wüurzöl

schmeckt gut zu fleischgerichten, mediterranen speisen wie schweinefilet provence, grüne bohnen, eingelegter schafskäse, lamm, wild, fisch oder salat



wuerzessig 100 ml



himbeerbalsam - essig

das süsse-fruchtige himbeearoma passt ideal als salatdressing für leicht bittere salate wie radicchio oder chicoree, gemüsegerichte oder zum abschmecken von fleischsaucen

kirschenbalsam - essig

der fein balamische geschmack von kirschen passt ideal zu dunklen blattsalaten wie lollo rosso oder feldsalat, sowie als zutat zur zubereitung von wildgerichten

zweitschgenbalsam - essig

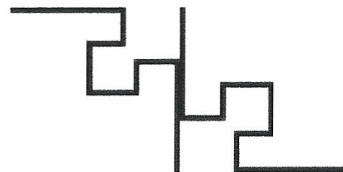
eine wohlschmeckende dezente säuerliche würze zu gemüse, blattsalaten, speisen mit sellerie oder nüsse sowie wild- oder exotische gerichte

erdbeerbalsam - essig

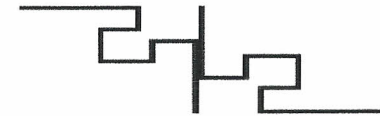
raffinierte geschmackszutat für vinaigrette, zu blatt- und pflücksalaten wie rucola oder chicorée, zu spargel. als dessert zum marinieren von gezuckerten erdbeeren, dazu vanilleeis...

heidelbeerbalsam - essig

zum marinieren von rohem fleisch, beträufeln von blanchierten gemüse, auf hartkäse, auf obstsalat statt zitronensaft, zum verfeinern von saucen



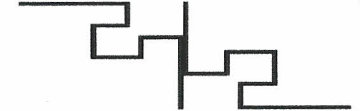
wuerzessig 100 ml



holunderblütenbalsam-essig

zu frischen blattsalaten, fisch, meeresfrüchte, spargelsalat, gemischte salate mit paprika, kohlrabi, gurkensalat

kuechentipp



die richtige und schonende anwendung der wüurzöle und wüurzessige in der küche

olivenöl sollte nur mässig erhitzt werden. geben sie kurz vor ende der garzeit etwas des bevorzugten wüurzöls über das gericht um die gewünschte geschmackliche note zu erreichen. das wüurzöl behutsam in der speise verteilen.

verwenden sie bei der zubereitung von gerichten mit wüurzessigen geschmacksneutrale öle, wie sonnenblumen-, raps- oder distelöl, damit sie den vollen und natürlichen geschmack der wüurzessige genießen können.

