

Produkte	Einzelbeschreibung	Menge	Zutaten
Ratatouille aus der Provence Vegetarisch	Ein Füllhorn aus ernte frischen Gemüsesorten, mediterran abgeschmeckt!	270 ml	Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Gemüsebrühe , Basilikum, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft
	Sehr lecker mit Reis oder einfach mit einem Baguette serviert!		
Portugiesische Soße Vegetarisch	Kirschtomaten & Birnen Fruchtiger Soßentraum	270 ml	gelbe und rote Kirschtomaten, Birnen, Zwiebeln, Knoblauch Ingwer, Gemüsebrühe , Brauner Zucker, Tomatenmark, Heller Balsamessig, Olivenöl, gehackte Tomaten, Chilliflocken, Koriander, Thymian, Salz Pfeffer
	Mit Reis oder einer guten Pasta genießen!		

Türkische Auberginensauce Vegetarisch	Kräftig – Würzig – angenehme Schärfe	270 ml	Auberginen 40%, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Harissa, Oregano, Salz, Pfeffer, Zucker, Kapern, schwarze Oliven, Tomaten, <u>Gemüsebrühe</u> , Wasser
	Sehr lecker mit einem frischen türkischen Pide (Fladenbrot)!		
Marmelade „Zitronentraum“	Edelste Konfitüre von süßen Zitronen aus Sizilien	190 g	süße Zitronen 66%, Zucker, Geliermittel: Pektin
Marmelade „Orangentraum mit Cointreau & Mohn“	Eine herrliche Kombination von Orangen, Likör und nussigem Mohn! Sehr fein auch auf einem Crepes	190 g	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	Tomaten, rote Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Tomatenmark, Basilikum, Chilischote, Salz, Vanilleschote, Zimt, Ingwerpulver, Chilipulver, Zucker, Geliermittel: Pektin

Frankreich Dip-Ansatz	So schmeckt „Mediterran	60 g	Schnittlauch, Knoblauchgranulat, Paprikaflocken rot, Feinwürze (Salz, Zwiebelgranulat, Dextrose, pflanzliches Öl, Curcuma), Salz, Rohrzucker Oregano, Majoran
	Toll als Dip mit Schmand angerührt, aber auch genial für Kräuterbutter oder zum Überbacken		
Griechenland Dip-Ansatz	Beim Genießen möchte man am liebsten Sirtaki tanzen, so griechisch ist dieser Dip! schwarzer Pfeffer, pflanzliches Öl, weißer Hibiskus Mit Quark, klein geschnittener Gurke und Frühlingszwiebel wird daraus ein tolles Tzatziki.	80 g	Salz, Dillspitzen, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat, Dextrose, schwarzer Pfeffer, pflanzliches Öl, weißer Hibiskus