



ANKERKRAUT

GESCHMACKSMANUFAKTUR

•HAMBURG•



Paella Gewürz (Menorca)

KATEGORIEN

Kochen

Gewürzmischungen

Gewürze

Das spanische Nationalgericht aus der Pfanne lässt dich in Erinnerungen schwelgen? Probiere unser Paella-Gewürz und hol dir dein Urlaubsfeeling zurück nach Hause! Safran färbt die Paella leuchtend gelb ein und ist DER Blickfang auf dem Tisch. Sie ist fester Bestandteil der spanischen Familientradition, lade also alle deine Freunde und Bekannte ein und feiert spanische Fiesta! Egal, ob Du die Paella mit Hähnchen, Meeresfrüchten oder frischem Gemüse in der Pfanne zubereitest, es kann nur famos werden! Que aproveche! Bei akutem Fernweh bestens geeignet! Hol Dir das spanische Nationalgericht in die eigenen 4 Wände. ¡Ole!

Wenn du die Entstehungsgeschichte dieser neuen Gewürze kennenlernen möchtest, dann begleite Anne auf ihrer Suche nach den einzigartigen Geschmäckern und komm mit nach [Menorca](#).



OHNE
GESCHMACKSVERTÄRKER



OHNE ZUSATZSTOFFE



OHNE ZUCKER

ZUTATEN

Meersalz, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer schwarz, Petersilie, Paprika edelsüß, Safran
Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

NÄHRWERTE JE 100G

Energie:	340 kJ/ 81 kcal
Fett:	0,4g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1g
Kohlenhydrate:	13g
davon Zucker:	7g
Eiweiß:	3,5g
Salz:	72,88g