

12 x 35 g

**Belbona**  
HOUSE OF FLAVOURS

51

## PROVENÇAALSE KRUIDEN

## HERBES DE PROVENCE

*for herb lovers*

BIO



375155

WORLD FAMOUS HERBES OF FRANCE, SPICY & FULL-BODIED  
GROF - GROS - COARSE



### ONTDEK

Zuid-Frankrijk is een prachtige streek die uitnodigt tot een verblijf met veel zonne-uren, kleurrijke lavendelvelden en de feel-good aroma's van de mediterrane keuken. Met ons authentieke kruidenmengsel Biologische Provençaalse Kruiden verlengen we uw vakantie en brengen we de Provençaalse zomer in uw keuken. De afzonderlijke ingrediënten van onze kruidenmelange zijn op zichzelf al erg lekker, maar in deze combinatie harmoniëren de warme, volle kruidnoten gewoon ideaal. De klassieke smaakdragers van de mediterrane keuken komen hier samen met een specifiek kenmerk van de Provence: de diepblauwe, geurige lavendel. De eetbare biologische lavendelbloemen smaken zoet en geven uw gerechten een bloemige noot. De Provençaalse biologische kruiden passen goed bij typische zomergerechten zoals stoofpotje met tomaten en groenten, gebraden of gegrild vlees en de traditionele visgerechten van de Franse kuststreken.

### DÉCOUVREZ

Le Sud de la France est une belle région qui vous invite à passer beaucoup de temps sous le soleil, dans les champs de lavande colorés et sans oublier bien sûr les arômes de la cuisine méditerranéenne. Avec notre authentique mélange d'herbes bio provençales, nous prolongeons vos vacances et faisons entrer l'été provençal dans votre cuisine. Les différents ingrédients de notre mélange d'épices sont très savoureux en eux-mêmes, mais dans cette combinaison, les épices chaudes et corsées s'harmonisent parfaitement. Ici, les vecteurs de saveurs classiques de la cuisine méditerranéenne se conjuguent avec une spécificité de la Provence : la lavande, bleu profond et parfumée. Les fleurs de lavande biologiques comestibles ont un goût sucré et donnent à vos plats une note fleurie. Les herbes biologiques provençales se marient bien avec les plats d'été typiques tels que le ragoût de tomates et de légumes, la viande rôtie ou grillée et les plats de poisson traditionnels des régions côtières françaises.

### INGREDIËNTEN

Rozemarijn, basilicum, bonenkruid, oregano, tijm, laurierblaadjes en blauwe lavendelbloemen.

### INGRÉDIENTS

Romarin, basilic, sarriette, origan, thym, laurier et fleurs de lavande bleue.

### INFO

Geen allergenen.  
Bewaren op een koele en droge plaats.

### INFO

Pas d'allergènes.  
Stocker dans un endroit frais et sec.



scan me