

# Green Umami Bio

## Green Umami - das Geschmackswunder:

Green Umami ist eine einzigartige Mischung, die unseren fünften Geschmackssinn Umami anspricht. Umami kommt ursprünglich aus der japanischen Küche und steigert unsere Geschmackswahrnehmung.

In der Nahrungsmittelindustrie wird der Umami-Geschmack mit gesundheitsschädlichen Glutamaten erzielt, – vor allem in Brühen und Geschmacksverstärkern. Wir verwenden für Green Umami Schabzigerklee und Hanf – und überraschen damit unsere Sinne! Die Hanfsamen erzeugen einen kräftigen Geschmack, der durch aromatische Kräuter und Muskatnuss abgerundet wird.

**Tipp:** Green Umami wird auf Ihrem Gemüse Wunder wirken, z.B. auf Kartoffeln mit Frischkäse oder in Quarksaucen als Begleitung zu Ihrem Gemüse.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

|                    |  |
|--------------------|--|
| Bio-Kontrollstelle | DE-ÖKO-003                             |
| Hersteller         | Meris GmbH SoulSpice DE-83646 Bad Tölz |

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Hanfsamen\*, Schnittlauch\*, Petersilie\*, Zwiebel\*, Salz, Paprika\*, Kokosblütenzucker\*, Schabzigerklee\*, Pfeffer\*, Kümmel\*, Muskat\* (\*) Bio