

Bio Green Umami

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