

Herbstlich genießen

Prall gefüllt mit genussvollen Ideen für die kühle Jahreszeit ist der Prospekt „Geschmack trifft Genuss“

von *eppers*. Beispiele dafür sind Schweinemedallions Caprese mit der Würzkruste Italienische Art, die Würzpaste Despacito für Lamm oder Rind oder der Rote-Linsen-Braten, der mit der Würzmischung Canadian Style und den Zwiebeliños gelingt.

Ein volles Aroma versprechen die Gewürzbett-Mischungen: Orange-Pfeffer-Gewürzbett, Österreichisches Wiesenkräuter-Gewürzbett und Mediterranes Tomaten-Gewürzbett. Garen helles Fleisch oder Fisch verpackt in



Bratenfolie darauf, sorgen die Kräuter und das Gemüse für Geschmack. Exotisch wird es mit den Würzpasten Red Brilliant, Pinky Pepper oder BBQ-Steak, weihnachtlich mit einem Lebkuchenbraten, gefüllt mit Lebkuchenbrot und Trockenfrüchten, gewürzt mit Barbecue Top und Marinierbad Western Rib. www.eppers-gewuerze.de