

---

# Weinpass

---

Aurelia - Blütensalz - Westallgäu - Deutschland - 200g - Aurelia Allgäuer Naturprodukte

---



Beispielbild

Weingut:	Aurelia Allgäuer Naturprodukte
Lage:	-
Keller:	Weiler-Simmerberg
Anbaugebiet:	Allgäu
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	-
Weinanbau:	-
Weinausbau:	Gewürze und Kräuter haben schon unsere Ahnen begleitet. Ebenso das Salz, das in seiner natürlichen Form, zum Beispiel als Steinsalz, auch heute noch sehr geschätzt wird. Ohne Kräuter, Salz und Gewürze gäbe es keine abwechslungsreichen, schmackhaften Speisen.
Weingeschmack:	-
Weinfarbe:	-
Füllmenge:	-
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	Allgäuer Naturprodukte
Trinktemperatur:	-

---

## Rebsorte

-

---

## Passt zu...

Gemüse, Salat, Sushi

---

## Analysewerte

Alkoholgehalt:	-
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

---

## Beschreibung

Tipp: Blütenbutterbällchen. Zimmerwarme Butter mit dem Blütensalz vermengen, mit Hilfe eines Teelöffels kleine Kugeln formen. Diese auf einen Teller geben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Die kleinen Butterkugeln eignen sich für eine Vielzahl warmer und kalter Gerichte.

---

## Infos über das Weingut

Die naturbewusste Aurelia Nachbaur vermittelt mit ihren Allgäuer Naturprodukten die "Kneippische Gesundheitslehre". Die Kräuter und Gewürze sind mit viel Sorgfalt ausgewählt und werden in der Manufaktur im Westallgäu von Hand gefertigt. Entdecken Sie die Heilkräfte der Allgäuer Natur in Ihrer Küche.



Weinzentrale Eberle GmbH  
www.weinzentrale.de • info@weinzentrale.de