

**W** WIBERG EXQUISITE

## Nordic Flair

Würzmischung skandinavischer Art mit wilden Krähenbeeren und Seetang

Die traditionelle Nordland-Küche steckt voller Überraschungen. Trotzdem verströmt sie einen authentischen und reinen Geschmack – eine Eigenschaft, die in Zeiten von Regionalität und Saisonalität auf fruchtbaren Boden fällt. Nordic Flair ist eine solche Überraschung: Erdig erfrischend bleibt der Geschmack der skandinavischen Würzmischung angenehm lange auf der Zunge und verleiht gleichermaßen Fischgerichten wie Speisen der vegetarischen Küche einen mystischen und dennoch sehr vertrauten Genuss.

In Nordic Flair vereinen sich salziger Seetang, der vor der isländischen Küste gewonnen wird, mit der herben Note der uralten Krähenbeere. Bourbon Pfeffer und Kubebenpfeffer sind seit langem in der nordischen Küche verankert. Zusammen mit Bitterfenchel und Wacholder ergibt die Mischung eine ganz besonders dezente Schärfe.



## Produktinformationen

Art. Nr. **265289**

### Zutaten

Meersalz, Voatsiperrifery Pfeffer, Rote Bete, Rohrzucker, Kubebenpfeffer, Krähenbeere, Kardamom, Wacholder, Seetang (Nori Alge), Dill, Fenchel, Dillkrautöl, Nelken, Fenchelöl.



### Verpackung

Aroma-Tresor 470 ml  
Nettogewicht Inhalt 270 g



### Kulinarische Bestimmung

Fisch und Krustentiere, Wild und Wildgeflügel, Rind, Kalb, hervorragend zu Leber, vegetarischen Kreationen und Eierspeisen



### Geschmack

ursprünglich nordisch, dezent scharf nach Voatsiperifery- und Kubebenpfeffer



## Lagerung

Geschlossen und trocken lagern!

## Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	174 kcal / 729 kJ
Fett	1,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	30 g
- davon Zucker	26 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	49,7 g