

Salatdressing – Variationen

Verfeinern Sie Ihre Salate mit den folgenden Kombinationen unserer Produkte. Schnell und einfach zubereitet lassen sich köstliche Dressings kreieren.

- Cranberry Crema Balsamica + Walnuss Öl Premium + Honig Mohn Senf+ Provence Salt
- Dattel Crema Balsamica + Macadamia Nuss Öl + Honig Mohn Senf + Provence Salt
- Passionsfrucht Aperitif + Zitrone auf Olivenöl + Riesling Senf + Provence Salt
- Tomaten Balsam + Zitrone auf Olivenöl + Bruschetta Classic
- Crema di Frutta Mango + Olio Bravas + Patata Brava Gewürz
- Mandarine Mandel Sherry Crema + Orange auf Olivenöl + Patata Brava Gewürz
- Erdbeer Aperitif Essig + Walnuss Öl + Riesling Senf + Provence Salt
- Marula Crema + Zitrone auf Olivenöl + Fruschetta Dip
- Zitronen Balsam Essig + Basilikum auf Olivenöl + Wild Garlic Bruschetta Mix
- Tomaten Balsam Essig + Kräuteröl Mediterraneo + Mexican Bruschetta Mix
- Granatapfel Crema Balsamica + Walnuss Öl Premium + Honig Mohn Senf + Rosa Maria Blend
- Blutorange Crema Balsamica + Orange auf Olivenöl + Rosa Maria Blend + Provence Salt

So wird's gemacht:

Mischen Sie zunächst die gewünschte Menge Essig mit den Gewürzen und dem Senf. Anschließend geben Sie das Öl dazu und verrühren die Zutaten zu einem Dressing. Wir empfehlen ein Essig – Öl Verhältnis von 1:1.