

... probieren Sie auch die anderen
Produkte und Gewürzmischungen,
ohne zugesetztem Glutamat.



Arrabiata-Gewürz,
Bruschetta-Gewürz
Grill - u. Braten-Gewürz
Heisse Brühe
Italienische Kräutermischung
Kräuter der Provence
Kräuter-Salz, Salat-Kräuter
Tomaten-Salz



Weitere Gewürze für:
Apfelpunsch, Glühwein
Gewürzkuchen
Honigkuchen
Lebkuchen
Spekulatius, Zimtsterne



Tomaten-Suppe
Gemüse-Suppe
Lauch-Suppe

Früchte- und
Kräutertee

über 100 Sorten
reine ätherische Öle

Wohlfühlspray uvm.



Apfel- Punsch

Zutaten:
(Zimt, Orangen- und Zitronen-
schalen, Fenchel, Nelken)

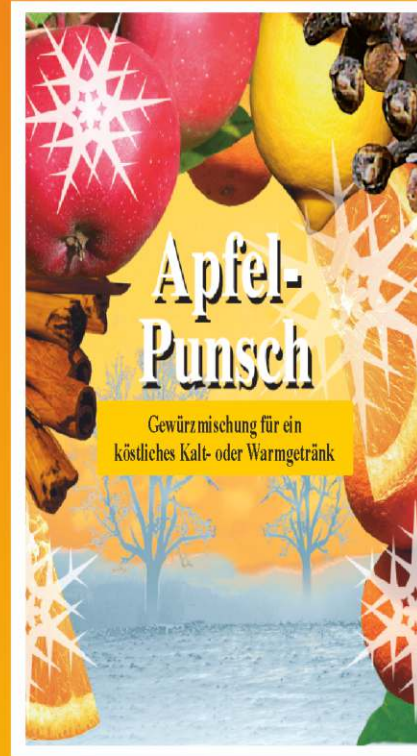
Rezeptvorschlag:
Zubereitung für 1 Liter:
Je nach Geschmack 500 ml Apfel-
saft (100%) mit 500 ml Wasser
vermischen, 1 Eßl. Apfelpunsch
dazu geben und gut erhitzen
(nicht kochen). 5-10 Min. ziehen
lassen und abseihen.

Tip: Auch im Sommer, als
gekühltes Erfrischungsgetränk,
ein Hochgenuß!



PZN - 01188282

Inhalt: **50g**
Mind. haltb. bis:



Apfel- Punsch

Gewürzmischung für ein
köstliches Kalt- oder Warmgetränk

B Pharma Brutscher
Naturprodukte
78355 Hohenfels - Bruck 13 - 07557/92020
www.pharmabrutscher.de • e-mail: mail@pharmabrutscher.de