

Gewürzmischung für Glühwein & Weihnachtspunsch

Zutaten: Zimt, Orangenschale, Wacholder, Nelken, Piment, Fenchel, Sternanis, Pfeffer.

Seasoning blend for glogg & christmas punch

Ingredients: Cinnamon, orange zest, junipers, cloves, allspice, fennel, star anis, pepper.

Gewürzmischung in Premium-Qualität.

Glühwein einfach Selbermachen: 10g Gewürz in einen Teefilter geben, mit 700 ml trockenem Rotwein, 300 ml Traubensaft und dem Saft einer halben Orange aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Für eine alkoholfreie Variante Rotwein durch Traubensaft ersetzen.

Nährwerte/100 g

Brennwert:	1318 kJ (314 kcal)	
Fett	7,2 g	➤ Ohne Konservierungsstoffe
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	➤ Ohne Farbstoffe
Kohlenhydrate	46,2 g	➤ Ohne künstliche Aromen
davon Zucker	40,9 g	
Eiweiß	6,9 g	➤ Ohne Gentechnik
Salz	0,1 g	

Mindestens haltbar bis/Best before:

Trocken lagern &
vor Wärme schützen.
Store in a cold &
dry place.

10g

www.weilnuss.de
weilnuss Premium Präsenzte GmbH
Desenflöstraße 62
22063 Hamburg

