

Pristen okus narave

Z recepti



10/2021



Kontrolirano
biološko poreklo

A.Vogel

Herbamare®

Morska sol z zelenjavo in zelišči



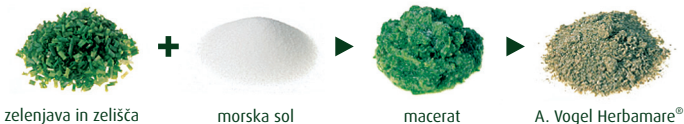
Edinstvena receptura

Skrivnost svežega okusa **zeliščne soli Herbamare®** je posebna receptura in edinstven postopek izdelave - **maceracija**.

Najprej naredimo mešanico z enim delom sveže nabranih zelišč in zelenjave ter dvema deloma morske soli. To mešanico shranimo za 4 do 12 mesecev.

V tem času se morska sol navzame arome, eteričnih olj in sekundarnih rastlinskih snovi iz zelišč in zelenjave. Ta postopek zagotavlja neponovljivo aromo zeliščne soli.

Vlažno mešanico soli, zelišč in zelenjave (macerat) posušimo v vakuumu, s čimer preprečimo razgradnjo aromatičnih snovi.












Okusna, preprosta recepta ...



Solata s krompirjem in kumarami

Za 4 osebe potrebujete:

-  500 g dobro kuhanega krompirja
-  1 kumaro
-  150 ml zelenjavne jušne osnove
-  3 jedilne žlice vinskega kisa
-  4 jedilne žlice olja
-  Herbamare® Original
-  mleti poper
-  1 čajno žličko srednje pekoče gorčice
-  šop drobnjaka

Krompir skuhamo in pustimo, da se nekoliko ohladi. Nato ga olupimo in narežemo na tanke rezine. Operimo kumaro, jo posušimo in neolupljeno na tanko narežemo ter dodamo krompirju. V jušno osnovo dodamo kis, olje in začimbe ter vse skupaj prelijemo čez solato. Dobro premešamo in pustimo stati 30 minut. Ponovno začimemo z zeliščno soljo Herbamare® in poprom. Solato okrasimo z na drobno narezanim drobnjakom.

Omaka iz avokada

Za 4 osebe potrebujete:

- 2 zrela avokada
- sok 1 limone
- 100 g navadnega jogurta
- 150 g svežega sira
- 2 šopa drobnjaka
- 2 čajni žlički srednje močne zeliščne gorčice
- Herbamare® Spicy

Z žličko izdolbite avokado in z vilico zmečkajte njegovo meso. Dodajte limonin sok, jogurt, sveži sir in na drobno narezan drobnjak ter vse skupaj zmešajte. Mešanico začinite z gorčico in zeliščno soljo Herbamare® Spicy. Omaka se odlično poda h krompirju v oblicah, postrežemo pa jo lahko tudi samostojno kot zelenjavno omako.

Vse nadaljnje informacije o zeliščni soli Herbamare® in drugih izdelkih A. Vogel lahko najdete na spletni strani www.avogel.si ali www.farmedica.si.



Nepogrešljivo pri jedeh s svežimi zelišči



A. Vogel Herbamare® Original

To mešanico morske soli ter 12 vrst zelenjave in zelišč uporabljajte namesto soli za začinjaje prelivov za solato, zelenjave, žitnih in krompirjevih jedi, juh, omak, namazov, jajc, skute itd.



A. Vogel Herbamare® Spicy

To pikantno mešanico morske soli ter 15 vrst zelenjave, zelišč in začimb lahko uporabljate za začinjaje pikantnih jedi, kot so mesne jedi z žara, mehiške jedi, testenine, pice, lazanje in še veliko drugih.



A. Vogel Herbamare® Diet

Ta mešanica kalijevega klorida, magnezijevega klorida ter zelenjave in zelišč praktično ne vsebuje natrija, zato je primerna za uporabo v prehrani, v kateri ne sme biti običajne kuhinjske soli. Ima nekoliko specifičen okus.

Edinstvene zeliščne soli A. Vogel

- ✿ Vsebujejo sveže nabrano, kontrolirano biološko pridelano zelenjavo in zelišča.
- ✿ Morska sol izvira iz pokrajine Camargue v Franciji in je popolnoma naravna, saj je ne prečistimo in belimo.
- ✿ Rjava morska alga kelp, ki jo dodamo zeliščni soli, je naravni vir joda.
- ✿ Zeliščno sol pripravimo s postopkom, ki mu pravimo maceracija. Tako ohranimo edinstveno, svežo aromo naravnih sestavin.
- ✿ Tudi če se morate izogibati natriju v prehrani, ne boste prikrajšani. Za vas imamo dietno zeliščno sol Herbamare® Diet, ki namesto morske soli vsebuje kalijev klorid.

Proizvajala: A.Vogel, CH-9325 Roggwil, Švica

Zastopa: Farmedica d. o. o.,
Leskoškova cesta 12, 1000 Ljubljana,
nasveti@farmedica.si
www.avogel.si in **www.farmedica.si**

 **farmedica**
vaš partner pri zdravju