

Gourmet Kräuterbutter

Zubereitung:

250 g Butter zimmerwarm weich werden lassen.

Kräuterbuttermischung löffelweise in die Butter einarbeiten, nach Geschmack dosieren.

30 Min. kühl stellen - fertig!

**UNSER
TIPP**

Auch perfekt für Kräuterbaguette, als Marinade für Fleisch oder Grillgemüse.

**NUR EINES VON VIELEN!
HOL DIR MEHR AUF
WWW.MARCELS.EU**

**FOLLOW
FOR MORE**



@marcels.better.food



@marcelsbetterfood

Zutaten: Meersalz, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer, Kerbel, Liebstöckel, Knoblauch, Tomaten, Rapsöl, Kurkuma, Koriander, Bockshornkleesaat, Ingwer, Kümmel, Chilies, Piment, Muskatnuss, Cardamom, Nelken.

40g

Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

MARCELS BETTER FOOD

Innoport GmbH Seeholzenstr. 2 b

82166 Gräfelfing, Deutschland

Kontakt: hallo@marcels.eu



4 260669 113299

Rauchige Tomatenbutter

Zubereitung:

250 g Butter zimmerwarm weich werden lassen.

Kräuterbuttermischung löffelweise in die Butter einarbeiten, nach Geschmack dosieren.

30 Min. kühl stellen - fertig!

**UNSER
TIPP**

Auch perfekt für Kräuterbaguette, als Marinade für Fleisch oder Grillgemüse.

**NUR EINES VON VIELEN!
HOL DIR MEHR AUF
WWW.MARCELS.EU**

**FOLLOW
FOR MORE**



@marcels.better.food



@marcelsbetterfood



Zutaten: Salz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Tomate, Zwiebel, Liebstöckel, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Cumin, Rauch.

40g

Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

MARCELS BETTER FOOD

Innoport GmbH Seeholzenstr. 2 b

82166 Gräfelfing, Deutschland

Kontakt: hallo@marcels.eu



4 260669 1 13305