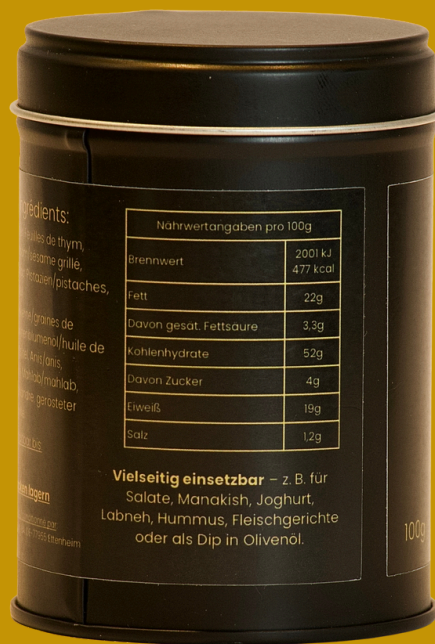


Aldaerry
الديري





Produktbeschreibung:

Zaatar ist eine traditionelle Gewürzzubereitung aus der Levanteregion, geschätzt für ihr intensives Aroma und ihre vielseitige Verwendung in der levantinischen und modernen Küche.

In Kombination mit weiteren fein abgestimmten Zutaten entfaltet Zaatar ein intensives, zugleich ausgewogenes Geschmackserlebnis, das seit Generationen in der Levante-Küche geschätzt wird.

Unsere Aldaerry Zaatar Gewürzzubereitung ist in zwei Varianten erhältlich:

- mit geröstetem Sesam für den klassischen Geschmack
- ohne Sesam für spezielle Anwendungen und individuelle Vorlieben



Verwendungsideen:

- Mit Olivenöl vermischt als Dip zu Fladenbrot oder Manakish.
- Für Salate, Eiergerichte, Labneh oder Ofengemüse.
- Ideal zu Fleisch, Käse, Joghurt oder als Würze in Marinaden
- Zum Verfeinern von Flammkuchen, Quiches oder herzhaften Backwaren
- In Bowls, Aufläufen oder als kreative Note in der vegetarischen Küche.

Tipp:

Beim Grillen oder Braten kann gerösteter Sesam leicht verbrennen und dabei bitter werden – deshalb empfehlen wir in solchen Fällen die sesamfreie Variante, um den feinen Geschmack des Zaatar zu bewahren.