

Die solshop.ch Kräutermühle

Diese Kräutermühle wird in einem schweizerischen Handwerksbetrieb nach unseren Vorgaben hergestellt. Das einheimische Buchenholz wurde gedämpft. Für den Schutz und die Imprägnierung der Mühle wird ein natürliches Öl verwendet (keine Lösungsmittel).

Die Gewürzmühle kann nicht als Pfeffermühle verwendet werden. Das Mahlwerk ist dafür zu fein.

Die Drechslerei Kanziger im bernischen Koppigen wird in der dritten Generation seit 85 Jahren als Familienbetrieb geführt. Neben dem Betriebsinhaber Heinz Kanziger arbeitet seine Frau, der 80jährige Vater sowie eine Lehrtochter im vierten Lehrjahr aktiv in der Werkstatt mit.



Drechslerei Kanziger
3425 Koppigen



Die ausgewogene Kräutermischung hat Urs Hochstrasser (La Haute Cuisine Crue) kreiert, um Ihnen die Arbeit zu erleichtern. Dank der Kräutermühle können die Kräuter direkt bei Gebrauch gemahlen werden und entfalten so das wunderbare Aroma zur Perfektion. Stellen Sie die Kräutermühle auch auf den Tisch. So kann jeder Gast seine Speisen nach seinem eigenen Geschmack verfeinern. Die Mischung enthält ausschliesslich Kräuter aus streng biologischem Anbau. Im Gegensatz zu vielen marktüblichen Produkten, wurden unsere Kräuter und Gewürze garantiert nicht bestrahlt.

Damit Ihre wertvolle Kräutermischung frisch bleibt und ihr Aroma behält, liefern wir sie in einem MIRON Violett-Glas. Es ist erwiesen, dass dieses Glas eine hohe lebenserhaltende Konservierungsfähigkeit hat. Weitere Angaben zu diesem Glas erhalten Sie unter www.solshop.ch/pdf/miron_violettglas.pdf

Im solshop.ch erhalten Sie die Kräutermischung auch in der praktischen Nachfüllverpackung.

Für Sie ist uns nur das Beste gut genug!