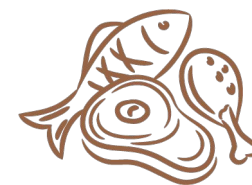




секрет - в гармонично подобранном букете из розмарина, тимьяна, майорана, листочков мяты и бутонов лаванды, благодаря чему эта смесь стала популярна во всем мире



ідеально для приготування



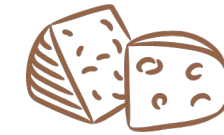
Прованские травы - ароматная смесь трав и пряностей французской кухни, название которой происходит от названия региона Франции - Прованс, известного своими ароматными травами и лавандовыми



придает пикантного пряного вкуса,
который объединяет в себе нежность,
терпкость и легкие островато -
горьковатые нотки



идеально для приготовления



Орегано является
традиционной
пряностью в Греции,
Италии, Мексики и
странах
Средиземноморья

секрет – в гармонично подобранном букете из орегано, базилика, розмарина, изысканности которому добавляют кусочки паприки и тмина



ідеально для приготування



Итальянские травы – ароматная смесь трав и пряностей Итальянской кухни



придает пикантного пряного вкуса,
который объединяет нежность,
терпкость и легкие сладко-
горьковатые нотки

мрія

100%
трави
та прянощі

Базилик

ароматно...

духмяно...

смачно...

пряно...

маса
нетто 10 г (g)

БЕЗ
СОЛІ

идеально для приготовления



Базилик издавна
считается царем
ароматных трав и
является традиционной
пряностью в Италии,
Греции, Франции,
Таиланде, стран
Средиземноморья и



секрет - в гармонично подобранном букете из базилика, шалфея, розмарина, изысканности которому добавляют кусочки паприки и томатов



ідеально для приготування



Средиземноморск
ие трави –
ароматная смесь
трав и пряностей
Средиземноморск
ой кухни