



Perníkové koření



Vyvážená směs mleté skořice, badyánu a hřebíčku sestavená podle originální receptury, která se výborně hodí k přípravě perníku. Používejte ji i k dochucení sladkého pečiva (medové perníčky, vánoční cukroví, buchty, koláče, atd.). Tip! Medové perníčky upečte alespoň 10 dní před konzumací a uskladněte je na chladném místě. Teprve poté získají potřebnou vláčnost.

Složení: skořice mletá, koriandr mletý, badyán mletý, nové koření mleté, hřebíček mletý, anýz mletý, muškátový ořech mletý, muškátový květ

mletý, fenykl mletý.