Pressetext | Februar 2012

Kräutermühle HERBIE von Betty Bossi – immer frisch und voll aromatisch

Das unvergleichliche Aroma gartenfrischer Kräuter jahrein, jahraus: Die Kräutermühle HERBIE macht's im Handumdrehen möglich. Eine Weltneuheit von Betty Bossi.

HERBIE lässt sich leicht wie eine Pfeffermühle bedienen und bietet Vorteil über Vorteil:

- Nie wieder welke Kräuter
- Jederzeit frische Kräuter auf Vorrat
- Volles Aroma
- Keinerlei Resten
- Keine zerquetschten Kräuter
- Handlich, sauber, kompakt
- Für kalte und warme Speisen

HERBIE eignet sich praktisch für alle Kräutersorten – von Basilikum über Dill, Petersilie bis zu Thymian und Oregano. Die Kräutermühle ist eine Eigenentwicklung von Betty Bossi und zum Patent angemeldet.

Und so funktioniert HERBIE:

Kräuter einfüllen: Frische Kräuter entstielen, waschen, trocken tupfen, in den Behälter füllen und Mahlwerk aufsetzen.	**In den Tiefkühler stellen:** Nach 6 Stunden Tiefkühlzeit ist die Kräutermühle einsatzbereit.	**Bei Bedarf herausnehmen:** Kräutermühle kurz schütteln und leicht zusammen-drücken.	**Gefrorene Kräuter über das Gericht mahlen:** HERBIE sofort zurück in den Tiefkühler legen. Kräuter dürfen nicht antauen.

Die Kräutermühle HERBIE besteht aus einem Kunststoff-Behälter und einem -Mahlwerk. Eine Keramik-Kugel dient als Schüttelhilfe und lockert die tiefgefrorenen Kräuter auf. Farben: Hellgrün/Dunkelgrau, Kugel Weiss. Masse inkl. Griff (H x B x T): 15 x 7,5 x 9,5 cm. Inhalt für 15g Frischkräuter. HERBIE kostet CHF 24.90. Ebenfalls erhältlich sind Zusatzbehälter (pro Stück CHF 11.90), so dass man stets verschiedenste frische Kräuter zur Hand hat. Bei Bedarf einfach Mahlwerk umplatzieren. Zu bestellen unter www.bettybossi.ch.

Pressetext und Bilder (300dpi) zum Downloaden unter www.medien.bettybossi.ch
Für weitere Informationen: Danja Spring, Betty Bossi AG, Kommunikation/PR, Tel. 044 209 18 35, E-Mail: danja.spring@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch