



Vroni's
Nudelküche

Vroni's
Edelbrennerei

Vroni's
Hofladen



Vroni's Eiernudeln auf feine und schnelle Art lecker zubereiten:
1 - 2 EL Nudel Gewürz ÖL in der Pfanne erhitzen, gekochte Eiernudeln
dazu fertig. Rezeptideen auf jeder Flasche Nudel Gewürzöl 250 ml.

Vroni's
Nudel Gewürzöle

Knoblauch-Chili / Bärlauch-Peperonchino / Mediterrane Kräuter / Röstzwiebel / Rauchspeck / Butterlandöl



Vroni's Delikates
Öle und Essige

Walnuss Essig / Walnuss Öl / Cranbeery Essig / Cransberry Öl

Vroni's
Pesto, Gewürze

Meersalz Kräuter / Meersalz Knoblauch-Chili



Kräuter Pesto / Pesto Rosso / Pesto Dreierlei / Grill-Würzmischung Barbecue / Grill-Würzmischung Kräuter



Mediterrane Kräuter / Knoblauch Chili



Vroni's Delikates Öle und Essige. Höchst aromatisch für die gehobene Küche. Verfeinert Salate oder Marinaden.

Vroni's Pesto „zum selber machen“ Kräuter mit Öl vermischen 10 min ziehen lassen fertig.

Vroni's Grillgewürz. Würzmischung mit Öl anrühren Fleisch damit bestreichen und 20 min ziehen lassen.

Vroni's Meersalz zum verfeinern ihrer Gerichte.

Rezeptideen auf jeder Flasche / Glas oder Rezeptflyer