

**Relaunch und Neuheit seit 1. März 2024**

## **SONNENTOR präsentiert neues ätherisches Gewürzöl**

Wir lieben Pfefferminze. Egal ob in Getränken, Sorbets, zum Backen oder Kochen – ihr Aroma ist einfach cool. Der hohe Menthol-Anteil sorgt für den typischen erfrischend-kühlen Geschmack. Dank des neuen ätherischen Gewürzöls haben wir das Aroma nun zu jeder Jahreszeit einfach griffbereit und können den intensiven Geschmack Tropfen für Tropfen fein dosieren. Ideal für große Genussmomente!

### **NEU: Pfefferminze ätherisches Gewürzöl**

Das intensive Gewürzöl passt wunderbar in die orientalische Küche und verfeinert sparsam dosiert Suppen und fruchtige Desserts. Eine liebgewonnene Kombination ist selbstverständlich der Klassiker Pfefferminze mit Schokolade! Selbstgemachte Pralinen oder feine Kuchen-Kreationen gelingen mit nur wenigen Tropfen.

*5 ml Fläschchen / UVP 8,90 Euro*

### **Relaunch der gesamten Linie**

Sechs abwechslungsreiche Sorten umfasst der Relaunch der ätherischen Gewürzöle. Neben der Neuheit Pfefferminze finden sich auch bereits bekannte Lieblinge wie Zitrone, Orange, Vanille, Punsch & Kekse sowie Salate & Dips im Gewürzregal. Sie vereint ein neues, buntes Design im Fläschchen mit Tropfeinsatz.

*5 ml Zitrone / UVP 5,70 Euro*

*5 ml Orange / UPV 5,70 Euro*

*5 ml Vanille / UVP 11,90 Euro*

*5 ml Punsch & Kekse / UVP 9,90 Euro*

*5 ml Salate & Dips / UVP 9,90 Euro*

### **Anwendung der ätherischen Gewürzöle**

Der langanhaltende und intensive Genuss der ätherischen Gewürzöle beschert uns besondere Geschmackserlebnisse. Sie lassen sich ganz einfach Tropfen für Tropfen dosieren. Je nach Sorte reichen 1-4 Tropfen auf 250-500 ml Flüssigkeit. Hinweis: Die Öle sollten nicht pur verzehrt werden, denn sie sind hoch konzentriert in ihrer Essenz und würden die Schleimhäute reizen. Mit Butter, Öl, Obers, Sauerrahm, Eigelb, Sojasauce, Zitronensaft, Mayonnaise oder Senf verrührt, sind dem Geschmack keine Grenzen gesetzt. Im Aroma sind die ätherischen Öle viel feiner und langanhaltender als die ursprüngliche Originalzutat – ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Und wie oft will man spontan ein bestimmtes Gericht zubereiten, doch eine wichtige Zutat fehlt? Hier schaffen ätherische Gewürzöle Abhilfe, denn sie sind lange haltbar und äußerst ergiebig in der Anwendung.





### **Bildmaterial**

PR-Bilder können in unserer [Bildergalerie](#) heruntergeladen werden.

### **Rückfragehinweis Presse**

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Marie-Theres Feytl-Chaloupek

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: [presse@sonnentor.at](mailto:presse@sonnentor.at)