



RedLine France – Sonne, Provence & mediterraner Genuss

RedLine France fängt das Lebensgefühl der französischen Riviera ein: aromatisch, frisch und elegant. Inspiriert von der Küche der südlichen Küste bei St. Tropez, verbindet diese Mischung Knoblauch, Rosmarin, Thymian Fenchel und Pfeffer zu einem mediterranen Geschmackserlebnis.

Die Mischung unterstützt das natürliche Aroma von Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel oder Gemüse, ohne es zu überdecken. Ideal für Gerichte, die leicht, aromatisch und sonnig sein sollen – wie ein kulinarischer Spaziergang entlang der Côte d'Azur.



Poulet Provençal

Hähnchenfilet mariniert mit RedLine France, im Ofen gebacken mit Tomaten, Oliven und Rosmarin, serviert mit Ratatouille – mediterraner Genuss.



Meeräsche Riviera Style

Gebratenes Meeräsche mit RedLine France, dazu Zitronen-Lavendel-Sauce und frischer grüner Salat – aromatisch, leicht, sonnig.



Selleriesteak Provence Style mit Zitronen-Lavendel-Sauce

Grilliertes Selleriesteak mit RedLine France, serviert mit Zitronen-Lavendel-Sauce, Ratatouille und gegrillten Zucchini – Gemüse als Hauptakteur.



Mediterraanes Gemüsepfännchen

Saisonales Gemüse wie Paprika, Aubergine, Zucchini mit RedLine France kurz angebraten, mit Olivenöl und Oregano abgeschmeckt – aromatisch und mediterran.



Côte d'Azur Heilbutt

Feiner Heilbutt kurz angebraten, verfeinert mit RedLine France, weissen Bohnen, Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft, serviert auf einem leichten Rosmarin-Kartoffelpüree – aromatisch, raffiniert und sonnig.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Salz mit Jod 51%, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Senf 4%, Bockshornklee, Koriander, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Bohnenkraut, Thymian, Fenchel, Orangenschalen, Rohrzucker 1%, Gewürze. Harmoniert mit: Kaninchen, Geflügel, Fleisch.



 [Zum Shop](#)