



**Swiss Advance**  
Made in Switzerland



# Grillfeuerkräuter/ BBQ Fire Spices

## Natürlich grillen/ Natural grilling

Eine Kräutermischung aus längst vergessener Zeit, als Salz noch sehr kostbar war und durch Kräuter ersetzt wurde. Die „Fire Spices“ einfach direkt auf die glühenden Kohlen werfen. In der Hitze verdampfen die ätherischen Öle der Kräuter und gehen mit dem Grillgut eine unschlagbar leckere, saftige Verbindung ein.

*A mixture of herbs from a long forgotten time, when salt was still very rare and was replaced by herbs. Throw the Fire Spices directly on the glowing coals. In the heat the essential oils of the herbs give the food on the grill an unbeatably tasty and succulent flavour.*

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Maße/ measures</b>   | • ca. 20 X 100 X 210 mm  |
| <b>Gewicht/ weight</b>  | • 50 g   |
| <b>Inhalt/ content</b>  | • Rosmarin, Fenchel, Thymian, Koriander, Oregano, Salbei/<br>Rosemary, fennel, thyme, coriander, oregano, sage |
| <b>Herkunft/ origin</b> | • Schweiz/ Switzerland   |