

# Waldmuus

## Bärlauch

### BIO

Aus den Tessiner Tälern

**Kräftig würziger  
Geschmack**

Als Brotaufstrich, auf Pasta oder zum würzen von Saucen, Suppen und Salaten.

Reich an Vitamin A, B, C und PP

Bärlauch in  
Bio Sonnenblumenöl  
mit Sel des Alpes



CH-BIO-006

#### Geschichte, Tradition und Eigenschaften

Bärlauch belebt Körper und Geist das wussten schon die alten Germanen. Man erzählt, dass die Bären nach dem Winterschlaf, sich als erstes auf die Suche nach dem würzigen Bärlauch machen, um nach dem langen Schlaf ihren Vitamin- und Nährstoffspeicher wieder aufzufüllen. Dies soll auch einer der Gründe sein, wieso er so genannt wird.

Der Geschmack ist dem von Knoblauch ähnlich aber milder und mit einer erfrischenden Note.

Bärlauch zählt zu den Jahrhunderte alten Heilkräutern. Ihm wird eine antibakterielle, blutreinigende, belebende, verdauungsfördernde Wirkung zugeschrieben, unter anderem auch harntreibend und Cholesterin senkend.

Bärlauch kommt in ganz Europa bis Nordasien vor. Er wächst üppig an feuchten schattigen Orten, ab März bis Mai.

Es ist eine kleine mehrjährige Pflanze, in der Blütezeit trägt sie weisse, sternförmige, Einzelblüten die in einer Scheindolde auf einem Stiel sitzen.



Knospe-Produzent:  
Waldmuus di Bassanini Giacomo  
6815 Melide  
079 703 78 05  
www.bio-waldmuus.ch  
bio.waldmuus@gmail.com

#### Verwendung

Die Paste kann als Brotaufstrich verwendet werden oder zur Zubereitung von Dippes, Salatsaucen, Pestos auf Gemüse usw. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Wir empfehlen allerdings die Paste nicht zu kochen da ansonsten das typische Aroma beeinträchtigt wird und auch die gesunden Eigenschaften.

Die offene Paste kann gut im Kühlschrank aufbewahrt werden, wenn sie darauf achten dass die Oberfläche immer mit Öl bedeckt bleibt, dazu einfach Öl nachfüllen.

#### Weitere Produkte aus unserem

#### Sortiment:

- [Birkensaft natur Bio Knospe 500ml](#)

