

⇒ Krydderurter ⇒

Krydderurter dyrket i Danmark

⇒ Krydderhaven ⇒

Kend dem på smagen

Krydderhaven

Slettensvej 261 5270 Odense N

Tlf.: +45 6618 9932 · Mob.: +45 2164 1062

Lev. 51487 · Mail: info@51487.dk

www.krydderhaven.dk

10 cm



5 708869 338917

Grøn Basilikum
Grön Basil • Basilikum



5 708869 332953

Basilikum piccolino
Basilika piccolino • Basilikum piccolino



5 708869 338924

Basilikum rosie
Basilika rosie • Basilikum Rosie



5 708869 255030

Thaibasilikum
Thaibasilika • Thai-Basilikum



5 708869 215652

Græsk Basilikum
Bas. Genoveser • Bas. Genoveser



5 708869 254880

Bladfennikel
Blad fänkål • Fenchel



5 708869 140282

Koriander
Koriander • Koriander



5 708869 106615

Løvstikke
Libbsticka • Maggikraut



5 708869 304831

Chokolade mynte
Chokolad mynta • Chokoladen Minze



5 708869 254330

Jordbærmynte
Jordgubb Mynta • Erdbeerminze



5 708869 215614

Marokkansk mynte
Marockansk mynta • Marokkanische Minze



5 708869 156696

Oregano
Oregano • Oregano



5 708869 106646

Rosmarin
Rosmarin • Rosmarin



5 708869 282203

Salvie
Salvia • Salbei



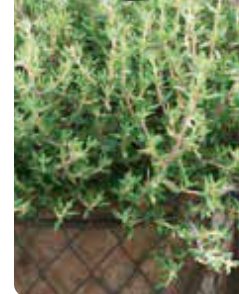
5 708869 139804

Timian
Timjan • Thymian



5 708869 338894

Citrontimian
Citron timjan • Zitronenthymian



5 708869 254460

Dværgtimian
Dvärg Timjan • Zwerg-Thymia





5 708869 106622

Citronmelisse
Citronmeliss • Zitronenmelisse



5 708869 254750

Colaplante
Ambre • Beifuß



5 708869 211746

Dild
Dill • Dille



5 708869 338856

Fransk Estragon
Fransk Dragon • Französischer Estragon



5 708869 254910

Forårsløg
Vårløk • Zierlauch



5 708869 254590

Karryplante
Curryvækst • Currykraut



5 708869 338887

Oregano spicy
Oregano spicy • Oregano Spicy



5 708869 300426

Oxalis
Oxalis articulata



5 708869 338832

Persille storbladet
Slatblatlig persilja • Großblättrige Petersilie



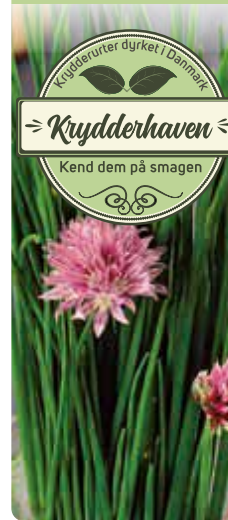
5 708869 338849

Krupersille
Persilja • Petersilie



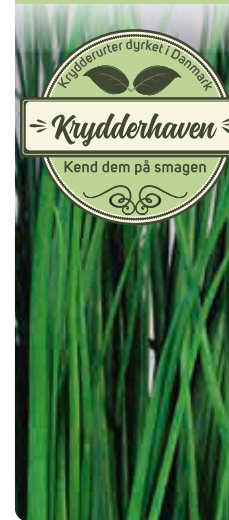
5 708869 168651

Purløg
Græsløk • Schnittlauch



5 708869 338825

Hvidløgsperløg
Hvitløksgræsløk • Knoblauch-Schnittlauch



Velkommen til Krydderhaven

Vi dyrker krydderurter til udplantning i haven og i krukke og bede

Hvad vil vi

Spørgsmålet er meget nemt at besvare. Vi vil nemlig dyrke krydderurter til udplantning i haver, krukke, bed eller altankasser. Vi lader det være op til forbrugerne, hvordan de vil dyrke og bruge vores velsmagende produkter. Vi vil dyrke krydderurter, som er aktuelle i tidens madtrends, samt de klassiske som persille, oregano, timian o.lign. som altid skal bruges i madlavningen. Vi gør alt hvad vi kan for at intensivere smagen, vores krydderurter skal kunne smages, så de virkelig gør en forskel i smagen. Gennem vores frøleverandører kæmper vi hele tiden med at finde de helt rigtige sorter af hvert eneste krydderi.

Vi dyrker alle vore urter uden brug af kemiske midler, vi bruger biologiske midler til at bekæmpe skadedyr derfor kan I med god samvittighed bruge og spise vores urter. Vi er MPS certificeret

Har I som forbrugere/kunder idéer til at gøre vores sortiment endnu mere spændende, så hører vi selvfølgelig gerne fra jer. Send os en mail eller kontakt os via vores hjemmeside, www.krydderhaven.dk, vi vil meget gerne høre fra jer alle.

Rigtig god fornøjelse med madlavningen og nyd smagen.....

Med venlig hilsen

Krydderhaven

