

# Quendelsalz

Zutaten: Meersalz, wilder Feldthymian  
(Quendel), von Hand gesammelt im  
Landkreis Garmisch-Partenkirchen

Empfehlen wir zu: Tomatensauce, Pizza,  
Kartoffelgerichten, Grillfleisch, Fisch,  
Geflügel, mediterraner Küche u.v.m.

Mindestens haltbar bis:

125 g Ch.B.:

Mary's Marmeladen

Udo Schönthaler, Dekan-Karl-Platz 21

82481 Mittenwald

[www.marysmarmeladen.de](http://www.marysmarmeladen.de)