Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**

Marokkansk Mynte

Ingredienser: Marokkansk mynte, tørrede.

Vi kender den marokkanske mynte i frisk udgave som den mynte, vi bruger i den populære drink Mojitos, men her er det den tørrede marokkanske mynte som bl.a bruges i te, som krydderi til maden, og fungerer utrolig godt til lammeretter og asiatisk mad.

Afsender:
Vægt: **Bedst før:**