



G R A N D
— S^T —
B E R N A R D

Die Rostal Herbes Aromatiques Grand St-Bernard SA wurde 1995 gegründet. Sie ist im Wallis in der Schweiz domiziliert und produziert und vertreibt Produkte aus vorwiegend biologischen aromatischen Kräutern.

Bereits im Gründungsjahr kauft sie 12 Rezepturen von aromatischen Gewürz- und Kräutermischungen zu, die in den 1970er-Jahren entwickelt worden waren.

Jede Gewürzmischung entspricht einem Nahrungsmitteltyp: zum Beispiel Mischung für Salate, für Rindfleisch, für Raclette und viele andere.

Mit der Zeit diversifiziert das Unternehmen und lanciert eine Linie von 6 biologischen Kräutertees sowie 2 alkoholische Getränke auf Basis von Genepi.



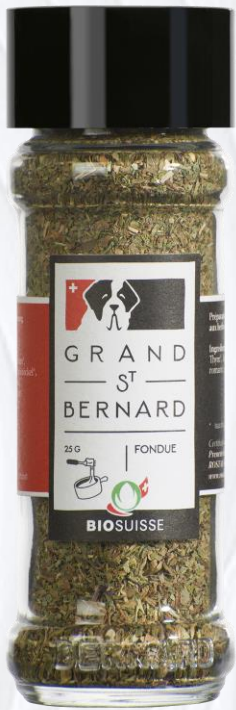


GEWÜRZE FÜR FLEISCH

Entdecken Sie die köstlichen Mischungen zum Würzen Ihrer Gerichte. Traditionelle, von Hand hergestellte Rezepte, in den 1970er-Jahren im Wallis entwickelt.

Unsere delikaten Gewürzmischungen verleihen Ihren Gerichten ein besonderes Aroma!





GEWÜRZE FÜR KÄSE & BOUQUET

Entdecken Sie die köstlichen Mischungen zum Würzen Ihrer Gerichte.

Traditionelle, von Hand hergestellte Rezepte, in den 1970er-Jahren im Wallis entwickelt.

Unsere delikaten Gewürzmischungen verleihen Ihren Gerichten ein besonderes Aroma!





PFEFFER UND SALZ

Die Klassiker, Basis aller
Gerichte.





KRÄUTERTEE PERLES DES ALPES

Im Herzen der Alpen wachsen Pflanzen, deren wohltuenden Eigenschaften seit Jahrhunderten bekannt sind.

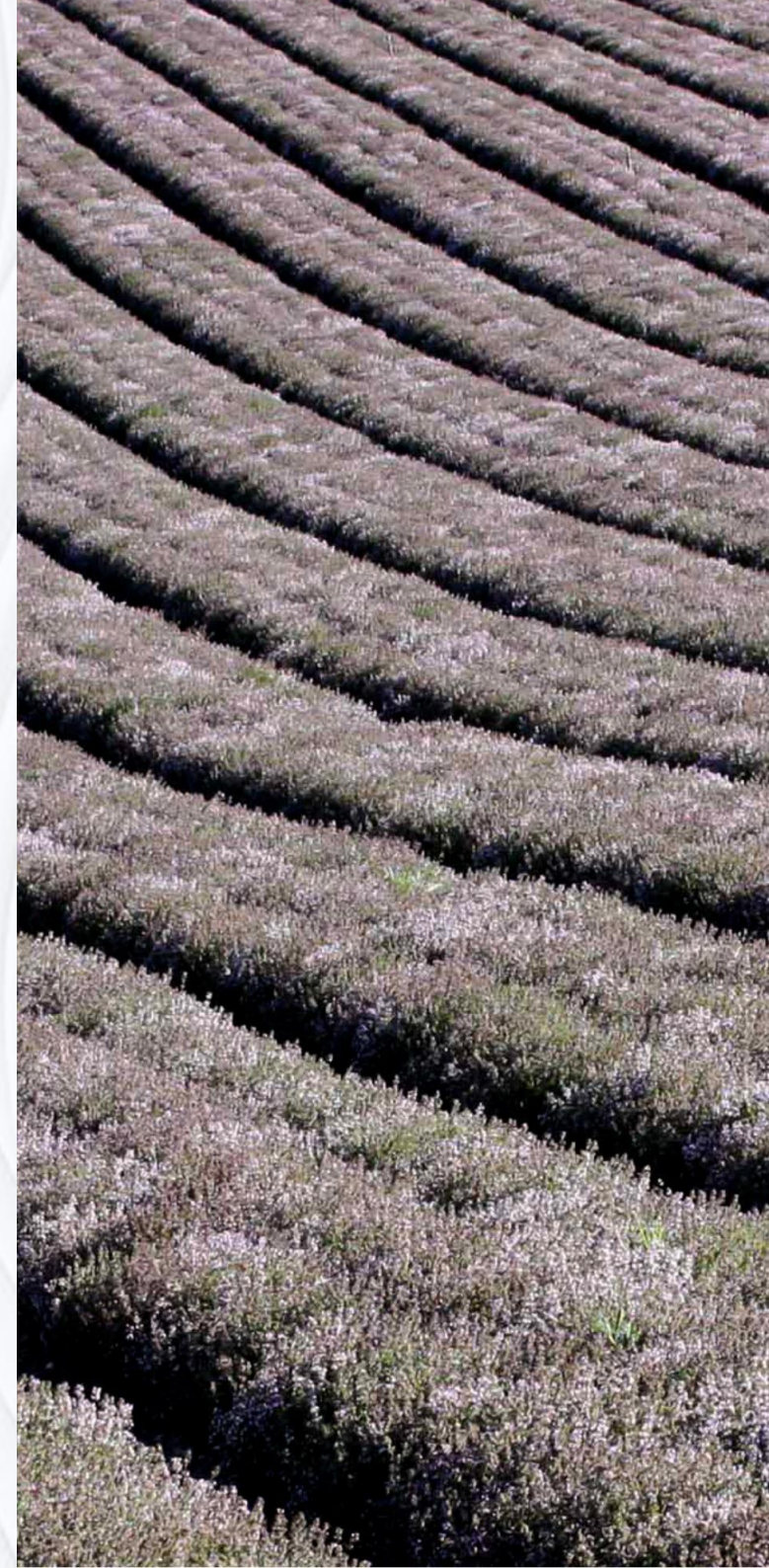
Diese strikt ausgewählten Bergkräuter und -pflanzen werden zu aromatischen Kräutertees verarbeitet.



KRÄUTERTEE PERLES DES ALPES

Im Herzen der Alpen wachsen Pflanzen, deren wohltuenden Eigenschaften seit Jahrhunderten bekannt sind.

Diese strikt ausgewählten Bergkräuter und -pflanzen werden zu aromatischen Kräutertees verarbeitet.



ESSBARE BLUMEN

Die moderne Küche mag Blumen und Kräuter. Diese Blumen werden in den Schweizer Alpen mit Leidenschaft und Respekt für unsere Traditionen biologisch angebaut.

Die orangen und blauen Blüten sind eine wunderhübsche Dekoration Ihrer Gerichte.





CASHEW-NÜSSE MIT BERGKRÄUTERN

Der neue Apéro-Genuss, das gelungene Resultat der Zusammenarbeit zwischen den beiden Unternehmen Nobs und Grand St-Bernard: eine knackige, von feinen aromatischen Kräutern umhüllte Nuss.





GENEPI

Ab 1989 hat die nationale Forschungsanstalt für den Pflanzenbau in Changins in ihrem Centre des Fougères die Domestikation des Weissen Genepi gefördert. Die komplexen, 8 Jahre dauernden Varietäten- und Anbautests wurden in der Region Liddes abgeschlossen.

Laut einer Publikation von Changins war das Ziel, getrocknete Pflanzen in genügender Menge und guter aromatischer Qualität in Bergregionen zwischen 100 und 1600 Höhenmetern anzubauen. Die grosse Herausforderung war, eine Gebirgspflanze auf so geringer Höhe biologisch anzubauen.





GRAND
— ST —
BERNARD

LOUIS MORAND & CIE SA
RUE DE PLAISANCE 2 · 1920 MARTIGNY · SUISSE T
+41 27 722 20 36 · WWW.ROSTAL.CH