

Product	Herkomst	Allergenen	Ingrediënten	Bereiding
BBQ kruidenmix (60g)	Den Hof	Mosterd	Paprika, look, ui, fenegriek, bonenkruid, komijn, koriander, mosterzaad, oregano, rozemarijn, tijm, cayenne, zwarte peper	
Dip kruidenmix (50g)	Den Hof	NVT	Tomaat, paprika, basilicum, peterselie, ui, look, oregano, peper, daslook	
Eetbare bloemenmix (8g)	Den Hof	NVT	Goudsbloem, kaasjeskruid, oranjebloesem, korenbloem, roos blaadjes	
Fructi	Den Hof	NVT	Appel, framboos, aardbei, hibiscus, zwarte bes	1 eetlepel kruidenmengeling overgieten met warm tot heet water en minstens 5 minuten afgedekt laten trekken.
Gember fris	Den Hof	NVT	Gember, citroengras, vlierbloesem, munt	1 eetlepel kruidenmengeling overgieten met warm tot heet water en minstens 5 minuten afgedekt laten trekken.
Goede morgen	Den Hof	NVT	Rozenbottel, framboos, goudsbloem, kaasjeskruid, hibiscus, pepermunt	1 eetlepel kruidenmengeling overgieten met warm tot heet water en minstens 5 minuten afgedekt laten trekken.
Groene thee (citroen en munt)	Den Hof	NVT	Groene thee, citroenverbena, citroen, munt	1 eetlepel kruidenmengeling overgieten met warm tot heet water en 2-3 minuten afgedekt laten trekken.
Honing	Den Hof	Niet geschikt voor kinderen jonger dan 1 jaar	Honing	Vloeibare honing zal na een tijdje versuikeren of kristalliseren. Dit is een natuurlijk proces. De kwaliteit en de smaak blijven dezelfde. Je kan de honing weer vloeibaar maken door je pot op te warmen "au bain-marie", niet warmer dan 40°C.
Kamille - linde	Den Hof	NVT	Kamille, passiebloem, citroenmelisse, lindebloem	1 eetlepel kruidenmengeling overgieten met warm tot heet water en 2-3 minuten afgedekt laten trekken.
Kerrie kruidenmix (70g)	Den Hof	Mosterd	Kurkuma, koriander, peper, komijn, kaneel, fenegriek, kardemom, gember, mosterzaad, foelie, look, anijs, muskaat, cayenne	
Kip kruidenmix (60g)	Den Hof	NVT	Kurkuma, paprika, fenegriek, ui, komijn, koriander, look, cayennepeper	
Kruidenboter mix (20g)	Den Hof	Selder	Peterselie, daslook, kervel, selder, bonenkruid, tijm	
Lookboter mix (30g)	Den Hof	Selder	Look, peterselie, daslook, kervel, selder, bonenkruid, tijm	
Provençaalse kruidenmix (25g)	Den Hof	NVT	Tijm, marjolein, bonenkruid, rozemarijn, basilicum, peterselie, salie	
Rode nectar	Den Hof	NVT	Framboos, vlier, hibiscus, zoethout, munt	1 eetlepel kruidenmengeling overgieten met warm tot heet water en minstens 5 minuten afgedekt laten trekken.
Rozenbottel	Den Hof	NVT	Hibiscus, rozenbottel, citroenmelisse, munt	1 eetlepel kruidenmengeling overgieten met warm tot heet water en 2-3 minuten afgedekt laten trekken.
Spaghetti kruidenmix (35g)	Den Hof	NVT	Paprika, peterselie, oregano, tomaat, tijm, basilicum, look, rozemarijn, bonenkruid, ui, daslook	
Vis kruidenmix (35g)	Den Hof	NVT	Kurkuma, venkel, koriander, dragon, peterselie, bonenkruid, daslook, dille, kervel, lavas	
Visvuurkruiden (30g)	Den Hof	NVT	Citroengras, jeneverbes, rozemarijn, salie, venkel, tijm, daslook, oregano, dille, peper, basilicum, bonenkruid, laurier, peterselie, dragon, koriander	
Vuurkruiden (30g)	Den Hof	NVT	Rozemarijn, jeneverbes, salie, tijm, daslook, oregano, venkel, peper, basilicum, bonenkruid, laurier, peterselie, koriander	
Zomer	Den Hof	NVT	Citroenmelisse, citroenkruid, citroenverbena, hibiscus, pepermunt	1 eetlepel kruidenmengeling overgieten met warm tot heet water en minstens 5 minuten afgedekt laten trekken.
Zwarte thee	Den Hof	NVT	Zwarte thee, korenbloem, citroen, sinaas	1 eetlepel kruidenmengeling overgieten met warm tot heet water en 2-3 minuten afgedekt laten trekken.