



Sortiment Gewürze

ACHTUNG: Es handelt sich hierbei um eine Auflistung unserer Waren ohne Gewähr. Die Liefermöglichkeit ist durch saisonale Bedingungen beeinflusst. Bitte klären Sie vor Bestellung die Verfügbarkeit

Gewürz-Mischungen

Saisonale Mischungen

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| Bio-Fleischgewürz aus Südtirol | Bio-Fleischgewürz besteht aus feinen Kräutern zum Grillen und Würzen von allen Fleischsorten. | |
| Glorious Sauce | Das Geheimnis liegt in der Sauce! Diese Mischung aus fruchtigen, herben, scharfen und süßen Aromen lässt dunkle Saucen auf Basis von Port- oder Rotwein zu Ihrem Erfolgsgeheimnis in der Küche werden. | <u>Zutaten:</u> Kakaobohnen, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Orangenschale, Kubebenpfeffer, Paradieskörner, schwarzer Pfeffer, Kardamom, rosa Pfefferbeeren, Zimtblüte, Bourbon-Vanille |
| Let's Barbeque! | Der Ritterschlag für jedes Grillgut: fruchtig-frisch und anregend scharf veredelt diese Mischung Fisch, Fleisch und Gemüse. Besonders geeignet für Marinade mit hochwertigem Öl. | <u>Zutaten:</u> Orangenschale, Limonenfrucht, Cumin, schwarzer Pfeffer, Ceylon-Zimt, Kardamom, Cayenne, Chiliflocken, Minze |
| Pilzgewürz, kräuterwürzig | Eine besonders edle Mischung für Pilze. Der Anteil an getrockneten Steinpilzen wirkt sich in Aroma und Geschmack besonders intensiv aus. | <u>Zutaten:</u> Koriander, Wacholder, Zwiebel, weißer Pfeffer, Thymian, Steinpilze, Kümmel, Petersilie, schwarzer Pfeffer, Majoran |
| Potato Spice | Eine würzige Mischung für Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelsuppe oder für Dips zu Baked Potatoes. Passt auch sehr gut zu Pastinaken, Sellerie und Möhren. | <u>Zutaten:</u> schwarzer Pfeffer, Schwarzkümmel, Zwiebel, Koriander, Kurkuma, Knoblauch, Petersilie, Majoran, Thymian, Lorbeer |

| | | |
|------------------------|---|--|
| Pumpkin Spice | Gewürzig-warm mit prickelnder Ingwerschärfe. Ideal für Kürbissuppe oder Kürbisgemüse. Passt ebenso gut zu Schweinefleisch mit fruchtigen Zutaten, wie Orangensauce. Pumpkin Spice passt auch zu Möhren, Wintergemüse, besonders in Suppen, Hackfleischgerichten, fruchtigen Saucen zu Rind- oder Schweinebraten, zu Rotkohl, gebratenem Apfel, Birnen & Quittentarte oder zu Punsch. | <u>Zutaten:</u> <i>Ingwerpulver, Ceylon-Zimt, Macis, Piment, Gewürznelke, Cayenne</i> |
| Salad´s Crown | Die Krönung eines Salates: ob für Vinaigrettes auf Essig und Öl-Basis oder für cremige Dressings mit Joghurt oder Crème fraîche, diese fruchtig-frische Mischug gibt Dressings und Dips den Kick | <u>Zutaten:</u> <i>Grüner Pfeffer, Lemon myrtle (=Zitronenmyrte), Orangenschale, Anis, Limonenfrucht, Amchoor (Mango), Piment, Ceylon-Zimt, Cayenne, Petersilie</i> |
| Veggie's Finest | Grüner Pfeffer und Chiliflocken sorgen für frische Schärfe, Thymian, Rosmarin und Lorbeer runden kräuter-würzig ab. Optimal zu leichtem Gemüse wie Zucchini, Karotten, Auberginen und Sprossen. | <u>Zutaten:</u> <i>Koriander, Pastinaken, grüner Pfeffer, Sumach (Essigbaumgewürz), Chiliflocken, Thymian, Rosmarin, Muskatnuss, Lorbeer</i> |