



GEWÜRZE

Unsere Gewürzkompositionen sind aus einer Vielzahl hochwertigster Zutaten hergestellt, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern (Glutamat)*, Zusatz- und Aromastoffen. Erprobt in der Spitzengastronomie.

Wir verarbeitet ausschließlich hochwertigste Rohware aus den besten Anbaugebieten der Welt (Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Oregano aus Thüringen, Paprika „delikatess“ aus Ungarn, Piment aus Jamaika, Schwarzer Pfeffer Indien (Malabar und Tellicherry), Weißer Pfeffer aus Indonesien (Muntok), Muskatnüsse aus Grenada, Küchenkräuter aus Deutschland, etc.) und stehen seit über 60 Jahren im direkten Kontakt zu jeder Plantage, weltweit.

_01 Anis ganz

Verwendung: Anisgetränke, Salate, Weihnachtsgebäck, Krapfen und Eierpfannkuchenteig, Fettgebackenes, süße Milchsuppen und Reisspeisen, Grießbrei, Obstgerichte und eingekochte Marmeladen kann man sehr gut mit Anis würzen. Außerdem ist Anis wichtiger Bestandteil der arabischen und indischen Küche. Grundsätzlich darf alles mit Anis gewürzt werden, was auch mit Anis schmeckt.
Zutaten: Anis

_02 Anis gemahlen

Verwendung: Anisgetränke, Salate, Weihnachtsgebäck, Krapfen und Eierpfannkuchenteig, Fettgebackenes, süße Milchsuppen und Reisspeisen, Grießbrei, Obstgerichte und eingekochte Marmeladen kann man sehr gut mit Anis würzen. Außerdem ist Anis wichtiger Bestandteil der arabischen und indischen Küche. Grundsätzlich darf alles mit Anis gewürzt werden, was auch mit Anis schmeckt.
Zutaten: Anis

_03 Bärlauch geschnitten

Verwendung: Frischer und aromatischer Knoblauchersatz. Für Quark, Bärlauchbutter, Käsecreme, Pesto in Öl.
Zutaten: Bärlauch

_04 Basilikum geschnitten

Verwendung: Würzig-balsamisch, etwas pfefferartig. Verwendung: Vor allem zu Tomaten paßt Basilikum -als Tomaten mit Mozzarella, in Saucen oder auf Pizza. Auch für Fisch, Rohkost, Quark, Schafskäse, Joghurt, Salate, Tomatensauce (Spaghetti), Bruschetta, Gemüse, Geflügel,Wild. Wirkung: Basilikum wirkt stark appetitanregend, magenstärkend und verhindert Blähungen.
Zutaten: Basilikum

_05 Bratengewürzzubereitung

Verwendung: Für Schweine-, Rinder-, Hackbraten, Frikadellen (Buletten, Klopse, Fleischküchle, Fleischpflanzerl), Tartar, Roulade, Mett, Bratensauce.
Zutaten: Paprika edelsüß, Zwiebeln, Paprika scharf, Senfmehl, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Kümmel, Meersalz, Petersilienblätter, Muskatnüsse, Senfkörner, Majoran, Bohnenkraut, Kurkuma, Koriander, Nelken, Kichererbsenmehl, Bockshornkleesamen, Selleriewurzel, Selleriesaat, Zimt, Chillies, Cumin

_06 Bratkartoffelgewürzzubereitung

Verwendung: Für Bratkartoffeln, Rösti, Erbsen- und Kartoffelsuppe, Kartoffelgratins. Zum Schluß würzen! Kann auch übers Schmalz- oder Butterbrot oder in den Brotteig gegeben werden (Zwiebel-Brot).
Zutaten: Zwiebeln geröstet (Zwiebeln, pflanzliches Öl, Weizenmehl, Sojamehl.), Zwiebeln,Kümmel, Pfeffer, Petersilie

_07 Brotgewürz gemahlen

Verwendung: Eine Mischung nach fränkischer Art aus Koriander, Kümmel, Fenchel. Für ein ca. 1,5 Pfd.- Brot einen Eßlöffel voll verwenden. Je nach Geschmack mehr oder weniger würzen. Wer nach Höherem strebt und seinem Brot eine persönliche Note verleihen will.
Zutaten: Koriander, Kümmel, Fenchel

_o8 Brotgewürz gemahlen

Verwendung: Eine Mischung nach fränkischer Art aus Koriander, Kümmel, Fenchel. Für ein ca. 1,5 Pfd.- Brot einen Eßlöffel voll verwenden. Je nach Geschmack mehr oder weniger würzen. Wer nach Höherem strebt und seinem Brot eine persönliche Note verleihen will.
Zutaten: Koriander, Kümmel, Fenchel

_09 Cafe de Paris

Cafe de Paris, Gewürzzubereitung für Kräuterbutter und Braten
Eine milde Kräutermischung aus der Schweiz für die vegetarische Küche (Erbsen, Möhren, Rosen- Blumenkohl, Kartoffeln usw.) sowie für alles Kurzgebratene in der Pfanne. Anstelle von Salz verwenden!
Zutaten: Schnittlauch, Petersilie, Paprikaflocken rot, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Dextrose, Majoran, Oregano, Sorbit

_10 Cevapcici

Cevapcici Gewürzmischung
Zum pikanten Würzen von Hackfleisch, Hackfleischröllchen (Cevapcici), auch für Bratenfleisch. Eine Jugoslawische Spezialität egal ob in der Pfanne oder auf dem Grill.
Zutaten: Paprika edelsüß, Zwiebel, Senfmehl, Pfeffer schwarz, Koriander, Majoran, Petersilienblätter, Cumin, Meersalz, Knoblauch, Muskatnüsse

_11 Chillies

Chillies, ganz
Kleine scharfe Schote schmeckt ausgezeichnet zu Mixed- pickles, Grillsaucen sowie scharfen Fisch- und Fleischgerichten.
Zutaten: Chillies ganz

_12 Chillies

Chillies, gemahlen – extra scharf
Kleine scharfe Schote schmeckt ausgezeichnet zu Mixed- pickles, Grillsaucen sowie scharfen Fisch- und Fleischgerichten.
Zutaten: Chillies ganz

_13 Chillies

Chillies, geschrotet
Schmeckt ausgezeichnet zu Grillsaucen, scharfen Fisch- und Fleischgerichten (Gulasch, Chili con carne) und zu Mixed pickles.
Zutaten: Chillies ganz

_14 China Gewürz

China – Grill und Braten Gewürzzubereitung
Für alle Fleischspeisen aus der chinesischen Küche.
Zutaten: Paprika edelsüß, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Curry (Kurkuma, koriander, Senfmehl, Kichererbsenmehl, Pfeffer schwarz, Bockshorn-kleesamen, Knoblauch, Meersalz, Selleriewurzel, Selleriesaat, Zimt, Chillies, Cumin) Dextrose, Ingwer, Meersalz, Pfeffer schwarz, zwiebeln, Sternanis

_15 Curry

Curry Madras - Gewürzzubereitung
Dieser Curry kommt aus der südöstlichen Hafenstadt Madras und der umliegenden Gegend. Diese fruchtig – milde Mischung mit dem vollen Aroma rundet den Geschmack Ihrer Speisen perfekt ab. Für Reis- und Fleischgerichte, Brühe, Steak, Geflügel, Schaschlik, Fisch, Eier, helle Saucen.
Zutaten: Kurkuma, Koriander, senfmehl, Kichererbsenmehl, Pfeffer schwarz, Bockshornkleesamen, Knoblauch, Meersalz, Selleriewurzel, Zimt, Chillies, Cumin

_16 Dill

Dillspitzen extra
Aromatisch-würzig und frisch, mild. Zu Kräuteressig und eingelegten Gurken, zu Aal, Fischsud, an Salatsauce, Kartoffelgemüse, Mayonaise, Hackbraten, Joghurt und Quark.
Zutaten: Dillspitzen

17 Estragon

Estragon „Extra“ französisch
Französischer Estragon schmeckt süß und aromatisch. Er erinnert an Fenchel und Anis. Er eignet sich besonders zu Salaten, Geflügel, Fisch, Kalbfleisch und hellen Saucen, auch zu Marinaden von Rindfleisch und Wild, Kräuterbutter und Quark.
Zutaten: Französischer Estragon

18 Feinwürzmittel

Gourmet - Feinwürzmittel
Das Gourmet Feinwürzmittel verwendet man zur Verfeinerung des Geschmacks aller Gerichte wie Fleischgerichte, Gemüse, Salate. Es sollte auf keinem Tisch fehlen.
Zutaten: Dextrose, Meersalz, Würze (Aroma, Dextrose, Säureregulator, Zitronensäure, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Trennmittel Siliciumdioxid, Sellerie, Bernsteinsäure), Kurkuma, Sonnenblumenöl

19 Fenchel

Fenchel ganz
Fenchel ist hervorragend geeignet zum würzen von Fischgerichten, eingelegtem Gemüse, Pastasaucen sowie für verschiedene Fleischgerichte. Sein leicht süßlicher, aromatischer Geschmack wird Sie begeistern.
Zutaten: Fenchel ganz

20 Fischgewürz

Fischbratengewürz
Eine Mischung die sich besonders für die Zubereitung von gebratenem oder paniertem Fisch eignet. Auch für Steckerlfisch bestens geeignet.
Saucen für Fischgerichte lassen sich mit Fischbratengewürz perfekt verfeinern.
Zutaten: Paprika edelsüß, Kurkuma, Koriander, Senfmehl, Meersalz, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenpulver, Pfeffer schwarz, Pfeffer weiß, Zimt, Chillies, Bockshornkleesamen, Selleriewurzel, Selleriesaat

21 Gewürzsalz

Kräuter Gewürzsalz
Bestes Meersalz mit Kräutern und Gewürzen angereichert. Anstelle von Kochsalz verwenden!
Zutaten: Meersalz, Sellerieblätter, Currypulver (Kurkuma, Koriander, senfmehl, Kichererbsenmehl, Pfeffer schwarz, Bockshornkleesamen, Knoblauch, Meersalz, Selleriewurzel, Selleriesaat, Zimt, Chillies, Cumin), Paprika edelsüß, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer schwarz, Muskatnüsse

22 Gulaschgewürz

Ideal für die Zubereitung von ungarischem Gulasch oder auch nach Szegediner Art.
Zutaten: Paprika edelsüß, Zwiebeln, Dextrose, senfmehl, Paprikaflocken rot, Koriander, Meersalz, Kümmel, Pfeffer schwarz, Knoblauchgranulat, Würze (Aroma, Dextrose, Säureregulator E330, Zitronensäure, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Trennmittel E551 Siliciumdioxid, Sellerie, E363), Nelken, Majoran, Chillies, Kurkuma, Sonnenblumenöl.

23 Gyrosgewürz

Fleisch mal anders gewürzt! Für Geschnetzeltes und Kurzgebratenes. Bekanntes griechisches Gewürz.
Zutaten: Pfeffer schwarz, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Cumin, Lorbeerblätter.

24 Herbes de provence

Herbes de provence – französische Kräutermischung
Eine Spezialkräutermischung für Fleisch, Lamm, Gemüse, Ratatouille und Salate. Salzlos!
Zutaten: Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Oregano, Rosmarin, Majoran, Anis, Lavendel, Fenchel, Koriander, Krauseminze

25 Ingwer

Ingwer gemahlen
Ingwer hat einen warmen Duft nach Holz, mit süßem, reichen Charakter. Sein Geschmack ist scharf und etwas beißend. Man verwendet ihn zu Fleisch, Fisch, Reis, Curry-Gerichten, süß-sauren Speisen und zum Einlegen von Kürbis.
Zutaten: Ingwer gemahlen

26 Italienische Kräuter

Italienische Kräutermischung
Erlesene Kräuterauswahl für Pastasaucen,Nudelgerichte, Suppen und Salate.
Zutaten: Oregano, Majoran, Basilikum, Bohnenkraut, Thymian, Rosmarin, Petersilie

27 Knoblauch

Knoblauchflocken (Kalifornien)
Zu Suppen, Saucen, Fleisch, Hammel, Gemüse, Ratatouille, Fisch, Muscheln, Quark.
Zutaten: Knoblauchflocken

28 Knoblauch

Knoblauchgranulat California
Zu Suppen, Saucen, Fleisch, Hammel, Gemüse, Ratatouille, Fisch, Muscheln.
Zutaten: Knoblauchgranulat

29 Kräuterbutter

Kräuterbutter – Gewürzmischung
Ein Mischung von erlesenen Kräutern, speziell für Kräuterbutter.
Frischen Knoblauch dazu und schon hat man eine herzhafte Knoblauchbutter.
Zutaten: Meersalz, Petersilie, Dill, Schnittlauch, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer schwarz, Paprika edelsüß

30 Kurkuma

Kurkuma gemahlen , indischer Safran
Kurkuma ist gelber Ingwer und wesentlicher Bestandteil von Curry und Worcestersauce. Gut geeignet zu Reis und zum gelb färben von Spätzle. Auch sehr gut geeignet für Senfsauce, Suppenhuhn und Eierspeisen. Gilt als SAFRAN- Ersatz.
Zutaten: Kurkuma gemahlen

31 Kümmel

Kümmel ganz
Paßt zu allen schweren, deftigen Gerichten, Kohlgemüse, Kartoffeln, Lamm- und Schweinefleisch, Sauerkraut, Quark, Käsespeisen, Suppen, dunkle Saucen, Krautsalat. Auch als Brotgewürz.
Zutaten: Kümmel gemahlen

32 Kümmel

Kümmel gemahlen
Paßt zu allen schweren, deftigen Gerichten, Kohlgemüse, Kartoffeln, Lamm- und Schweinefleisch, Sauerkraut, Quark, Käsespeisen, Suppen, dunkle Saucen, Krautsalat. Auch als Brotgewürz.
Zutaten: Kümmel gemahlen

33 Majoran

Majoran gerebelt – original Thüringer
Majoran ist das typische Wurstgewürz, vor allem für Blut- und Leberwurst. Wird in allen Küchen verwendet für Bratkartoffeln, Fleisch, fettes Geflügel (Ente, Gans), Hackfleisch, Suppen, Salate, Eier und Fisch.
Zutaten: Majoran

34 Nudelgewürz

Makkaroni und Nudelgewürz
Für alle italienischen Pasta- und Nudelgerichte. Sahnig - Fein.
Zutaten: Zwiebel, Tomatenpulver, Paprika edelsüß, Meersalz, Oregano, Basilikum, Pfeffer schwarz, Kurkuma

35 Masalla-Gewürz

Masalla – indische Gewürzmischung
Eine indische Gewürzmischung für eine Vielzahl von Speisen, wie Fleisch, Fisch, Eier, Reis, Gemüse.
Zutaten: Zwiebel, Paprika edelsüß, Meersalz, Kurkuma, Koriander, Senfmehl, Kichererbsenmehl, Chillies, Pfeffer schwarz, Bockshornkleesamen, Knoblauch, Selleriewurzel, Selleriesaat, Zimt, Cumin

36 Mexorito-Gewürz

Mexikanische Gewürzzubereitung
Eine pikante mexikanische Mischung für Fleisch, Fisch, Saucen, Salsas, Tapas, Burritos, Gemüse, Reis oder Chillie con carne.
Zutaten: Paprika edelsüß, Zwiebel, Knoblauch, Meersalz, Tomatenpulver, Chillies, Korianderblätter, Cumin, Piment, Lorbeerblätter

37 Muskatnuss

Muskatnüsse 80/85
Für alle Gemüse- und Kartoffelgericht e, Suppen, Klöße, Klopse, helle Kalbs- und Geflügelfrikassées, Fleischbrühe, gekochtes Fleisch, Käse, Spinat, Blumen-u. Rosenkohl, Spargel, Gebäck, Kuchen, Punsch.
Zutaten: Muskatnuss ganz

38 Muskatnuss

Muskatnüsse gemahlen
Für alle Gemüse- und Kartoffelgericht e, Suppen, Klöße, Klopse, helle Kalbs- und Geflügelfrikassées, Fleischbrühe, gekochtes Fleisch, Käse, Spinat, Blumen-u. Rosenkohl, Spargel, Gebäck, Kuchen, Punsch.
Zutaten: Muskatnuss gemahlen

39 Nasi Goreng

Nasi-Goreng Gewürzmischung
Nasi-Goreng und Nudeln mal anders gewürzt, auch für geschmortes Gemüse (Ratatouille).
Zutaten: Karotten, Pastinaken, Dextrose, Meersalz, Pfeffer schwarz, Würze (Aroma, Dextrose, Säureregulator, Zitronensäure, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Trennmittel Siliciumdioxid, Sellerie, Bernsteinsäure), Lauch, Knoblauch, zwiebel, Sellerie (blätter – wurzel – saat) , Petersilie, Koriander, Kurkuma, Senfmehl, Tomatenpulver, Muskatnüsse, Kichererbsenmehl, Chillies, Sonnenblumenöl, Bockshornkleesamen, Zimt, Cumin

40 Nelken

Nelken ganz
Reich an ätherischen Ölen. Für Brühen und Eintöpfe, Fleischbeizen, Fischsud, Kasseler, Schweinebraten, Curry-Gerichte, Rotkraut, Sauerkraut, zum Einlegen (Gurken,Kürbis), für Kompotte, Weihnachtsgebäck, Punsch, Glühwein und Likör.

41 Nelken

Nelken gemahlen
Reich an ätherischen Ölen. Für Brühen und Eintöpfe, Fleischbeizen, Fischsud, Kasseler, Schweinebraten, Curry-Gerichte, Rotkraut, Sauerkraut, zum Einlegen (Gurken,Kürbis), für Kompotte, Weihnachtsgebäck, Punsch, Glühwein und Likör.
Zutaten: Nelken gemahlen

42 Oregano

Oregano gerebelt
Typisches Gewürz der italienischen und griechischen Küche. Für Pizza, Tomatensuppe und -sauce, Lamm, Schmorfleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Salate (griechischer Salat, Tomatensalat), Gemüse (Auberginen, Zucchini).
Zutaten: Oregano

43 Paella-Gewürz

Paella –Gewürzmischung
Für Paella und spanische Reisgerichte.
Zutaten: Pfeffer schwarz, Zwiebeln, Paprikaflocken, Tomatenpulver, Knoblauch, Kurkuma, Paprikagranulat grün, Meersalz, Safran

44 Paprika

Paprika Rosen-scharf
Für Gulasch, Schaschlik, Schmorfleisch, Grillgerichte, Geflügel, Fisch, Käse, Pommes-frites, dunkle Saucen, Quark. Bei zu starker Erhitzung wird Paprika bitter. Zum Schluss würzen!
Zutaten: Paprika Rosen- scharf

45 Paprika

Paprika Ungarisch – edelsüß
Für Gulasch, Schaschlik, Schmorfleisch, Grillgerichte, Geflügel, Fisch, Käse, Pommes-frites, dunkle Saucen, Quark. Bei zu starker Erhitzung wird Paprika bitter. Zum Schluss würzen!
Zutaten: Paprika edelsüß



46 Petersilie

Petersilie gerebelt
Würzig, mild-bitter aromatischer Geschmack. Das vielseitigste Küchenkraut zum Würzen von Suppen, Salaten, Fleischgerichten, Gemüse, Eier, Quark, Fisch, Kräuterbutter. Immer erst zuletzt an die Speisen geben, die Aromastoffe vertragen keine Hitze.
Zutaten: Petersilie

47 Pfeffer

Pfeffer Bunt , ganz
Eine Pfeffermischung aus ganzem schwarzen, weißen, grünen und roten Pfeffer für die Mühle.
Zutaten: Pfeffer schwarz, Pfeffer weiß, Pfeffer grün, Schinuspfeffer

48 Pfeffer

Pfeffer weiss , ganz , handsortiert
Universalgewürz zu allen pikanten Speisen. Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Eiergerichte. - Milder als schwarzer Pfeffer.
Zutaten: Pfeffer weiß

49 Pfeffer

Pfeffer grün
Milder und sanfter als die anderen Pfeffersorten. Zu scharf-pikanten Gerichten, kurzgebratenem Fleisch, Steaks, Lamm, in hellen Pfeffersaucen, für Eiergerichte und sogar an Beeren-Desserts.
Zutaten: Pfeffer grün

50 Pfeffer

Pfeffer schwarz ganz
Universalgewürz zu allen pikanten Speisen. Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Eiergerichte. - Schärfer als weisser Pfeffer.
Zutaten: Pfeffer schwarz ganz

51 Pfeffer

Pfeffer schwarz gemahlen
Universalgewürz zu allen pikanten Speisen. Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Eiergerichte. - Schärfer als weisser Pfeffer.
Zutaten: Pfeffer schwarz gemahlen

52 Pfeffer

Pfeffer schwarz geschrotet
Universalgewürz zu allen pikanten Speisen. Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Eiergerichte. - Schärfer als weisser Pfeffer.
Zutaten: Pfeffer schwarz geschrotet

53 Pfeffer

Pfeffer weiss gemahlen
Universalgewürz zu allen pikanten Speisen. Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Eiergerichte. - Milder als schwarzer Pfeffer.
Zutaten: Pfeffer weiß gemahlen

54 Pfeffer

Pfeffer weiss geschrotet
Universalgewürz zu allen pikanten Speisen. Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Eiergerichte. - Milder als schwarzer Pfeffer.
Zutaten: Pfeffer weiß geschrotet

55 Pfeffer

Pfeffer – Zitronen
Eine Pfeffermischung mit frischem, zitronigen, mild-würzigen Aroma für Salatsaucen, Gemüsegerichte, Schnitzel, Kalbfleisch und Fisch. Zum Schluß würzen!
Zutaten: Weißer Pfeffer, Zitronenschalen, Säuerungsmittel Zitronensäure, Meersalz, aroma, Kurkuma

56 Pilz-Gewürz

Pilz – Gewürzzubereitung
Für alle Speisen, die einen pikanten Pilzgeschmack haben sollen, z.B. Gulasch, Jägerschnitzel, Fleischsaucen oder mit Creme fraiche vermischen und als Pilzsauce für Champignons.
Zutaten: Pilzpulver, Kümmel, Senfmehl, Pfeffer schwarz, Zwiebeln, Koriander, Petersilienblätter, Knoblauch, Aroma

57 Piment

Piment gemahlen
Auch Nelkenpfeffer oder Gewürzkörner genannt. Würzig, aromatisch, nelken- und zimtähnlich, pfefferscharf und leicht betäubend. Für Beizen, Marinaden, Fischsud, dunkle Schmorgerichte, Saucen, Gemüse, Salatsaucen, Kompotte, Desserts, Weihnachtsgebäck.
Zutaten: Piment gemahlen

58 Pizza-Spaghetti

Pizza – und Spaghetti Gewürzmischung
Für Pizzen und Spaghetti jeglicher Art. Mit allem, was an eine Pizza und zu Spaghettis gehört. Buon appetito!
Zutaten: Paprika edelsüß, Pfeffer schwarz, Oregano, Knoblauch, Koriander, Rosmarin, Basilikum, Petersilienblätter, Kümmel, Meersalz

59 Quark Gewürz

Quark Gewürzmischung
Extra für Quark aber auch für andere leckere Brotbeläge wie Tomate, Käse und für Salate und Gemüse.
Zutaten: Schnittlauch, Zwiebel, Pfeffer schwarz, Paprika edelsüß, Meersalz, Petersilie, Kümmel, Knoblauch, Dill



60 Rahmsauce

Rahmsaucen – Würzmischung
Mischen mit Creme fraiche, saurem oder süßen Rahm, für helle SAUCEN; Aufläufe und Gratins. Tipp: Mischen mit PILZGEWÜRZ.
Zutaten: Meersalz, Zwiebeln, Haselnüsse, Paprika edelsüß, Parmesankäse, Pfeffer weiß, Oregano, Knoblauch, Kurkuma

61 Reisgewürz

Reisgewürz
Für Reisspeisen, Paella, Nasi-Goreng und Nudeln mal anders gewürzt, auch für geschmortes Gemüse (Ratatouille).
Zutaten: Zwiebeln, Zwiebeln geröstet, (Zwiebeln, pflanzliches Öl, Weizenmehl, Salz), Paprikaflocken rot, Kurkuma, Curry (Koriander, Kurkuma, senfsaat, Chillies, Pfeffer, Cumin, Bockshornklee, Knoblauch, Sellerie, salz, Zimt), Würze (enth. Sojaproteinhydrolysat), Knoblauch, Pfeffer, Petersilie

62 Rosmarin

Rosmarin geschnitten
Stark durchdringend aromatisch, kampferartig, leicht bitter. Würzt Gerichte der Mittelmeerküche. Für Fisch,Lamm, Schwein, Kalb, Wild und Geflügel, Gemüse und Eintöpfe, für Bratkartoffeln und Pilze (mit Knoblauch), Pizza.
Zutaten: Rosmarin geschnitten

63 Safran

Safran gemahlen
Für Reis, Fisch, Saucen, Suppen, Kuchen, Liköre. SAFRAN ist die Narbe des Safrankrokus und ist das teuerste Gewürz der Welt. Er hat ein charakteristisches, intensives Aroma und einen durchdringenden bitteren, aber hocharomatischen Geschmack.
Zutaten: Safran gemahlen

64 Safran ★

Safran in Fäden
Für Reis, Fisch, Saucen, Suppen, Kuchen, Liköre. SAFRAN ist die Narbe des Safrankrokus und ist das teuerste Gewürz der Welt. Er hat ein charakteristisches, intensives Aroma und einen durchdringenden bitteren, aber hocharomatischen Geschmack.
Zutaten: Safran in Fädenerblätter

65 Salatgewürz

Salat – Kräutermischung
Für jede Art von Salaten. Salzlos.
Zutaten: Petersilienblätter, Zwiebeln, Lauch, Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie (Wurzel und Blätter), Dill, Knoblauch, Liebstöckelblätter, Paprikaflocken rot, Schnittlauch

66 Salatgewürz

Salat – Gewürzzubereitung
Zum Verfeinern jeder Art von Salaten. Feinwürze ohne Salz.
Zutaten: Petersilie, Selleriewurzel, sellerieblätter, Schnittlauch, zwiebel, Knoblauch, Selleriesaat, Zucker, Meersalz, Dillspitzen, Bohnenkraut, Thymian, Pfeffer schwarz, Kümmel

67 Salatgewürz

Salatsauce Franz.-Senf-Knoblauch, Instant
Französische Salatsauce. Mischen mit Joghurt, saurer Sahne, Creme fraiche oder Wasser/Öl und fertig ist Ihre Salatsauce.
Zutaten: Zucker, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke [E1412], Lactose, Würze, Säureregulator (Natriumdiacetat), Senfmehl, 5% Säuerungsmittel (Zitronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Johannis-brotkernmehl), Knoblauch 1,9% Zwiebel Aroma, (enthält Sellerie, Schalenfrüchte, Weizen, Gluten), Gewürze, pflanzliches Öl, Kräuter, Gewürzextrakte (enthält Sellerie, Schalenfrüchte, Weizen, Gluten)

68 Salatsauce

Salatsauce – „Kräuter-Dill“ Instant
Französische Salatsauce. Mischen mit Joghurt, saurer Sahne, Creme fraiche oder Wasser/Öl und fertig ist Ihre Salatsauce.
Zutaten: Zucker, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Lactose, modifizier-te Stärke [E1412], Säuerungsmittel (Zitronensäure), Säureregulator (Natrium-diacetat), Dill 2,9%, Aroma*, Zwiebel, Pfeffer, Hefeextrakt, Ktäuter 1,1%, Gewürz*, pflanzliches Öl, Gewürzextrakte*, *enthält Sellerie, Schalenfrüchte, Senf, Weizen, Gluten

69 Salatsauce

Salatsauce „Kräuter-Paprika“ Instant
Französische Salatsauce. Mischen mit Joghurt,saurer Sahne, Creme fraiche oder Wasser/Öl und fertig ist Ihre Salatsauce.
Zutaten: Zucker, Lactose, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke [E1412], Würze, Säureregulator (Natriumdiacetat), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Kräuter 2,9% (Petersilie, liebstöckel, Oregano), Gerwürze, Verdickungsmittel (Xanthan, Joannisbrot- kernmehl), Paprika 1,2%, Aroma*, pflanzliches Öl, Gewürzextrakte*
* enthält Sellerie, Schalenfrüchte, Senf, Weizen, Gluten

70 Salatsauce

Salatsauce „Kräuter-Zwiebel“ Instant
Französische Salatsauce. Mischen mit Joghurt,saurer Sahne, Creme fraiche oder Wasser/Öl und fertig ist Ihre Salatsauce.
Zutaten: Zucker, Lactose, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke [E1412], Würze, Säureregulator (Natriumdiacetat), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Pfeffer, Kräuter 2,6% (Petersilie, Basilikum, Oregano), Zwiebel 2,3%, Gerwürze, Verdickungsmittel (Xanthan, Joannisbrotkernmehl), senf-schrot, Aroma*, pflanzliches Öl, Gewürzextrakte*
* enthält Sellerie, Schalenfrüchte, Senf, Weizen, Gluten

71 Salbei

Aromatisch, kampferartig, würzig-bitter, leicht brennend. Zu fettem Fleisch (Gans, Schwein, Lamm), Hähnchen, Hering, Aal, Hackfleisch und Kartoffeln. In Italien zu Leber und Kalb. Bei Halsbeschwerden als TEE.
Zutaten: Salbei geschnitten

72 Sambal Gewürz

Scharf-würzige chinesische Spezialität. Vorwiegend aus zerkleinerten, roten Chilischoten bereitete Würzsauce oder Paste. Für exotische Gerichte, Reis, Saucen, Grillfleisch, Schaschlik, Fleischspieße, Sandwich und Pasteten.
Zutaten: Paprika edelsüß, Zwiebeln, Chillies, Tomatenpulver, Meersalz



73 Sauerbraten Gewürz

Sauerbraten Gewürz ganz
Eine Gewürzmischung zum Einlegen von SAUERBRATEN und zum verfeinern der Sauce.Essig, Öl und Wasser in eine Schüssel geben, das Sauerbraten Gewürz und etwas Salz dazu -fertig!
Zutaten: Senfkörner, Pfeffer schwarz, Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Lauch, Sellerie), Dillsaat, Koriander, Lorbeerblätter, Piment, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Basilikum, Kümmel, Nelken, Zimt, Estragon

74 Schaschlik Gewürz

Schaschlik Gewürz
Für Schaschlik und Würzsaucen.
Zutaten: Paprika edelsüß, Zwiebeln, Tomatenpulver, Chillies, Curry (Kurkuma, Koriander, Senfmehl, Kichererbsenmehl, Pfeffer schwarz, Bockshornkleeasamen, Knoblauch, Meersalz, Selleriewurzel, Selleriesaat, Zimt, Chillies, Cumin, Meersalz, Paprika scharf, Cumin

75 Schnittlauch

Schnittlauch geschnitten
Enthält viel Vitamin C und sein Geruch erinnert an die Zwiebel. Zu Quark, Remoulade, Saucen, Suppen, Eierspeisen, Salate, Fisch, Fleisch, Hacksteaks oder auch aufs Butterbrot.
Zutaten: Schnittlauch geschnitten

76 Schwarzkümmel

Ein pfefferartig, scharf und bittersüß schmeckender Kümmel, z.B. fürs türkische Fladenbrot.
Zutaten: Schwarzkümmel

77 Schweinebraten Würzer

Schweinebraten Gewürzzubereitung
Ideal für Schweinebraten, aber auch für Grill-, Spieß-, Roll- und Schwenkbraten sowohl gegrillten Schweinebauch.
Zutaten: Pfeffer schwarz, Meersalz, Kümmel, Knoblauch, Basilikum, Karottenwürfel, Pastinaken, Muskatblüte, Lauch, Kurkuma, Sellerieblätter, Petersilie

78 Senfkörner

Geschmack: Rettichähnlich,scharf. Verwendung: Für Marinaden, zum Einmachen von Gurken, zum Würzen von Saucen, Kohlgerichten, Sauerbraten, Krautsalat, Sauerkraut, zu fetthaltigen Speisen, rote Beete, Mixed Pickles und zur Senfherstellung.
Wirkung: Enthält Senföle, fördert Speichel-, Magensaft- und Gallebildung, aktiviert die Darmbewegung (auch kurmäßig zu nehmen).
Küchenpraxis: Körner trocken und luftig lagern!
Zutaten: Senfkörner

79 Spaghetti Gewürz

Spaghetti – Gewürzzubereitung
Kinder lieben dieses Gewürz! Für alle italienischen Teigwaren (Pasti), wie Spaghetti, Lasagne, Miracoli, Pizza usw. und für Tomaten- und Hackfleischsauce und Tomatensuppe.
Zutaten: Paprika edelsüß, Pfeffer schwarz, Oregano, Knoblauch, Koriander, Rosmarin, Basilikum, Petersilienblätter, Kümmel, Meersalz



80 Steakwürzer

Französischer Steakwürzer
Erlesene Kräutermischung aus Frankreich. Sollte bei keinem Grillabend fehlen. Für Steak vom Rind, Schwein oder Pute.
Zutaten: Dextrose, Meersalz, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Würze (Aroma, Dextrose, Säureregulator, Zitronensäure, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Trennmittel Siliciumdioxid, Sellerie, Bernsteinsäure), Tomatenpulver, Kurkuma, Schnittlauch, Dillspitzen, Petersilienblätter, Koriander, Senfmehl, Kichererbsenmehl, Muskatnüsse, Bockshornkleeasamen, Selleriewurzel, Selleriesaat, Zimt, Chillies, Cumin

81 Steak Gewürz

Steak – Amovan – Gewürzzubereitung
Das besondere Gewürz für Kotelett, Steak, Schnitzel und für herzhafte Kräuterbutter.
Zutaten: Paprika edelsüß, Tomatenpulver, zwiebeln, Koriander, Thymian, Oregano, Majoran, Pfeffer schwarz, Pfeffer weiß, Meersalz, Knoblauchgranulat, Chillies, Kurkuma, Zimt, Kichererbsenmehl, Senfmehl, Bockshornkleeasamen, Selleriewurzel, Selleriesaat, Cumin

82 Steak Gewürz

Steak – Kräuter Gewürzzubereitung
Eine körnige Mischung aus vielen Kräutern. Das Gewürz für alles Kurzgebratene wie Kotelett, Steak, Schnitzel und für herzhafte Kräuterbutter.
Zutaten: Paprikaflocken rot, Zwiebel, Pfeffer schwarz, Dextrose, Meersalz, Petersilienblätter, Schnittlauch, Basilikum, Thymian, Koriander, Kurkuma, Würze (Aroma, Dextrose, Säureregulator, Zitronensäure, Sonnenblumenöl, Hefeextrakt, Trennmittel Siliciumdioxid, Sellerie, Bernsteinsäure), Knoblauchgranulat, Senfmehl, Kichererbsenmehl, Bockshornkleeasamen, Tomatenpulver, Chillies, Muskatnüsse, Selleriewurzel, Selleriesaat, Sonnenblumenöl, Zimt, Cumin

83 Steak Gewürz

Steak – Porterhouse Gewürzzubereitung
Für alle Steaks, Grill-, Spieß- und Schwenkbraten, Fleischsaucen, Gurken- und Kartoffelsalat.
Zutaten: Jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Pfeffer, würze, paprika, Knoblauch, Koriander, Hefeextrakt, Gewürze, Lactose, pflanzliches Fett z.T. gehärtet, Kräuter, Zucker, Gewürzextrakt (enth. Sellerie).

84 Steak Gewürz

Steak – Virginia – Gewürzzubereitung
Eine bunte Mischung für alle Grillgerichte.
Für Kurzgebratenes in der Pfanne oder zum Grillen von Kotelett, Steaks, Schnitzel, auch zum Marinieren von Fleisch.
Zutaten: Pfeffer schwarz, Paprikaflocken rot, Zwiebel, Petersilie, Koriander, Meersalz, Sumach-früchte, thymian, Basilikum, Senfkörner, Bohnenkraut, Oregano

85 Sternanis

Sternanis ganz
Für Gebäck, Pflaumenmus, Glühwein, Süßspeisen und zur Likörzubereitung. In der chinesischen Küche an Enten- und Schweinebraten. Verwendbar als Dekoration und zum Basteln in der Weihnachtszeit.
Zutaten: Sternanis ganz



86 Suppengewürz

Suppen – und Kräutergewürz
Eine reine Suppenkräutermischung für Fleisch- und Gemüsesuppen.
Zutaten: Karotten, Pastinaken, Lauch, Petersilie, Sellerie

87 Thymian

Thymian gerebelt
Für Suppen, Eintöpfe, Fleischfüllungen, dunkles Schmorfleisch, Gemüse.
Zutaten: Thymian gerebelt

88 Tomate - Gurke

Tomaten und Gurken Gewürzmischung
Zum Würzen und Verfeinern von Tomaten und Gurken.
Zutaten: Meersalz, Zwiebel, Pfeffer schwarz, Curry Pulver (Kurkuma, koriander, Senfmehl, Kichererbsenmehl, Pfeffer schwarz, Bockshornkleeasamen, Knoblauch, Meersalz, Selleriewurzel, Selleriesaat, Zimt, Chillies, Cumin) Oregano

89 Vanille

Vanille gemahlen
Echte Bourbon-Vanille! Einmalig aromatisch, Blumig-würzig, Vorwiegend zum Aromatisieren feiner Desserts mit Sahne verwendet. Würzt Eiscremes, Schokolade, Milchreis und süßen Gries.
Zutaten: Bourbonvanille aus Madagaskar

90 Vanille

Natürlicher Vanillezucker mit echter Vanille für Eis, Süßspeisen, Kuchen, Gebäck, Milchreis und andere Milchprodukte.
Zutaten: Zucker, 5% Bourbonvanille gemahlen

91 Wacholderbeeren

Wacholderbeeren Riesen
Würzen balsamisch, harzig, süß und bitter zugleich. Für Fleisch und Fleischmarinaden, Wild, Wildgeflügel, Gulasch, Sauerkraut, Fischeud.
Zutaten: Wacholderbeeren Riesen, ital.

92 Wildgewürz

Wildgewürz ganz
Für alle Wildgerichte, auch Stallhase.
Zutaten: Thymian, Pfeffer schwarz, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Koriander, Ingwer, Karottenwürfel, Nelken, Salbei, Zimt

93 Wildgewürz

Wildgewürz gemahlen
Für alle Wildgerichte, auch Stallhase.
Zutaten: Thymian, Pfeffer schwarz, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Koriander, Ingwer, Karottenwürfel, Nelken, Salbei, Zimt

94 Zazikigewürz

Griechische Würzspezialität. Für Gyros und Grillgerichte als Beilage oder Dipp. In Quark/Joghurt mischen und fein geriebene Gurke hinzugeben. Auch für Zucchini, Shrimps in Öl gebacken, Schmorgemüse und Knoblauchbutter, Knobibrote und Salatsaucen.
Zutaten: Knoblauch, Dill, Zwiebeln

95 Zimt

Zimt Ceylon gemahlen extra
Zu Süßspeisen und Gebäck, Kuchen, Milchreis, Eiscremes, eingemachtes Obst, Desserts, Glühwein, Dampfnudeln, Sauermilch, Griesbrei. Ein Pfiff Zimt ans Fleisch. Überpudern von Apfel/Zwetschgenkuchen.
Zutaten: Ceylon-Zimt

96 Zimt

Zimtstangen Ceylon ganz
Zu Süßspeisen und Gebäck, Kuchen, Milchreis, Eiscremes, eingemachtes Obst, Desserts, Glühwein, Dampfnudeln, Sauermilch, Griesbrei. Ein Pfiff Zimt ans Fleisch. Überpudern von Apfel/Zwetschgenkuchen.
Zutaten: Zimtstangen Ceylon

97 Zwiebel

Zwiebelgranulat kalifornisch
Lauchartig, aromatisch, süßlich. Intensiviert den Geschmack von Suppen, Gemüse-, Eier- und Käsegerichten, Eintöpfen, Rindfleisch, Gulasch, Schweinebraten, Lamm, Tomatensaucen. In vielen Salaten feiner und weniger aufdringlich als frische Zwiebeln
Zutaten: Zwiebeln

Die mit einem Stern makierten Gewürze gehören nicht zu den frei wählbaren und müssen gesondert angeboten werden.