



## GOURMET-GEWÜRZE IM GLAS



**JALAPEÑO CHILI (16 g)**  
Scoville Units: 15.000 – 30.000

Der Jalapeño ist die populärste Chilisorte in Europa und Amerika. Dank seiner angenehmen Schärfe und runden Fruchtnoten ist der Jalapeño in der Küche sehr vielseitig einsetzbar.



**CHIPOTLE CHILI (20 g)**  
Scoville Units: 20.000 – 25.000

Chipotle ist eigentlich gar keine eigene Chilisorte, sondern ein geräucherter Jalapeño. Das Gewürz verleiht Speisen auf der ganzen Welt rauchige Schärfe.



**BIRDS EYE CHILI (16 g)**  
Scoville Units: 80.000 – 120.000

Der Birds Eye Chili ist mutmaßlich nach friedlichen Vögeln benannt, die sich an den Früchten des Birds-Eye-Strauches bedienen. Als einer der schärfsten Chilis der Welt verleiht er Gerichten ordentlich Feuer – ein Muss für Liebhaber scharfer Speisen.



**ROSA KRISTALLSALZ (55 g)**

Kristallsalz aus der Salt Range in Pakistan. Die Salt Range gehört zwar geologisch, aber nicht mehr geografisch zum Himalaya-Massiv. Natürliches Speisesalz, ca. 250 Mio. Jahre alt. Ohne chemische Zusatzstoffe und Rieselhilfen.



**TELLICHERRY PFEFFER (26 g)**

Diese edle Pfeffer-Rarität kommt aus dem Periyar-Naturschutzgebiet in Indien. Der Pfeffer ist intensiver, wärmer und nussiger im Geschmack als gewöhnlicher Pfeffer, passt zu allen Fleischsorten und kann auch als Universal-Pfeffer verwendet werden.



**HASELNUSSKERNE (30 g)**  
mit Vollmilchschokolade und Zimt

Über knackige Haselnüsse spannt sich ein Mantel aus belgischer Schokolade, bestäubt mit feinstem Zimt. Ein Mix aus zartem Aroma, süßem Schmelz und herrlichem Knack.



**JAMAICAN JERK BBQ RUB (25 g)**

Zutaten: Paprika, Thymian, Piment, Muskat, Pfeffer, Zimt, Zitronenschale, Orangenschale, Chili Habanero, Salz, natürliche Aromen (Zitrone, Orange)

Würzig, süßlich, ein Hauch Schärfe – der Jamaican Jerk BBQ Rub holt den Geschmack Jamaikas in die heimische Küche. Passt zu Fisch, Fleisch und Gemüse.



**FRÄNKISCHER BBQ RUB (25 g)**

Zutaten: Kümmel, schwarzer Pfeffer, Koriander, Fenchel, Muskat, Piment, Majoran, Salz, Zucker

Dieser kräftig-aromatische Gewürzmix mit Majoran, Muskat, Kümmel, Piment und Fenchel verleiht dem Schaufele ebenso eine unverwechselbare Note wie anderen Fleischgerichten und Gemüse.



**MONTREAL BBQ RUB (25 g)**

Zutaten: Pfeffer, Paprika, Koriander, grüner Pfeffer, Dill, Sellerie, Salz

Im Montreal Rub vereint sich aromatischer Koriander mit der herben Süße von Dill, vollmundiger Paprika und einem Hauch Schärfe aus grünem Pfeffer. Für herzhafte Gerichte, universell einsetzbar zum Würzen von Steaks, Rippen, Fisch oder Gemüse.



**GLÜHWEINGEWÜRZ (20 g)**

Zutaten: Zimt, Wacholder, Piment, Rosa Beeren, Nelken, Orangenschale, Fenchel, Pfeffer  
Glühwein selber machen: klassisch mit Rotwein oder alkoholfrei mit Trauben- oder Apfelsaft. Alternativ auch als Zusatz für Glühweingelee, Apfelpunsch und Marmelade.



**CHAI TEE (22 g)**

Zutaten: Zimt, Anis, Ingwerstücke, Kardamom, Nelken, schwarzer Pfeffer, Fenchel

Die edlen Zutaten verbinden sich zu einem ausgewogenen Geschmack, der alle Sinne anspricht. Probieren Sie Ihren Chai mit Milch und Honig verfeinert. Ziehzeit 10 – 15 Minuten, Wassertemperatur: 100 °C.



**LEBKUCHENGEWÜRZ (20 g)**

Zutaten: Zimt, Anis, Nelken, Fenchel, Piment, Macisblüte

Dieses Lebkuchengewürz ist ein wahrer Gewürzschatz zum Verfeinern von Weihnachtsg Gebäck, Kuchen, Puddings und Eiscreme. Der intensiv würzige und gleichzeitig vollmundige Geschmack verspricht einen winterlichen Genuss.



**HUMMUS SPICE (18 g)**

Zutaten: Koriander, Kumin, Salz, Knoblauch, Paprika

„Hummus“ ist das arabische Wort für Kichererbsen und eine Vorspeise oder Beilage. Unsere Würzmischung verleiht dem Dip seine typische orientalische Note.



**HAPPY BREAKFAST GEWÜRZSATZ (40 g)**

Zutaten: Salz, Gewürze (Pfeffer, Paprika, Koriander, grüner Pfeffer, Dill, Sellerie)

Mal ehrlich: Es gibt wenig, was so simpel und so gut ist wie ein warmes Brot mit Butter. Das gewisse Etwas bekommt der Klassiker mit diesem würzigen Salz.



**PORRIDGE PIMPER (24 g)**

Zutaten: Vollrohrzucker, Kakao, Gewürze (Zimt, Ingwer, Piment, Kardamom), Salz

Haferflocken waren noch nie so lecker: Der Porridge Pimper bringt Schwung in jeden Morgen. Dafür sorgen seine leichte Süße, kombiniert mit einem Hauch herbem Kakao, abgerundet mit Gewürzen.

Wähle aus unseren  
Gourmet-Gewürzen im Glas Deine  
Gewürz-Kombination aus.



All unsere Gourmet-Gewürze sind laktosefrei, glutenfrei und vegan.\*

\* Dies trifft nicht auf die Haselnusskerne zu.