



HAPPY BREAKFAST GEWÜRZSALZ (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 ofenwarmes Brot mit Butter. Das gewisse Etwas bekommt der Klassiker mit diesem würzigen Salz.



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.



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.



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.



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, Rippchen, Fisch oder Gemüse.



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.



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.



GLÜHWEINGEWÜRZ (20 g)

Zutaten: Zimt, Wacholder, Piment, Rosa Beeren, Nelken, Orangenschale, Fenchel, Pfeffer

Glühwein selber machen: klassisch mit Rotwein oder alkoholfrei mit Traubensaft oder Apfelsaft. Alternativ auch als Zutat 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. Probiere Deinen Chai mit Milch und Honig verfeinert. Ziehzeit 10–15 Minuten, Wassertemperatur 100 °C.

Wähle aus unseren Gourmet Gewürzen im Glas Deine Gewürzkombination aus.



Alle unsere Gourmet Gewürze sind laktosefrei, glutenfrei und vegan.*

* Dies trifft nicht auf die Haselnusskerne zu.



WEIHNACHTS-
EDITION



LEBKUCHENGEWÜRZ (20 g)

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

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



WEIHNACHTS-
EDITION



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.



WEIHNACHTS-
EDITION