

WOFÜR IS'N DAS...???

So könnt Ihr unsere Gewürzspezialitäten verwenden

GARAM MASALA.....

ZUTATEN Cumin*, Koriandersaat*, Fenchelsaat*, Kümmel*, Macis*, Zimt*, Nelken*, Kardamom*, Muskatnuss*, Lorbeerblätter*, Ingwer*, Pfeffer*, Sternanis*; (*)Bio

VERWENDUNG Currygerichte, Geflügel und Reis; erst am Ende des Kochens zufügen

GOLDENE MILCH.....

ZUTATEN Kurkuma*, Kardamom*, Ingwer*, Ajowan*, Fenchel*, Zimt*, Pfeffer*; (*)Bio

VERWENDUNG zusammen mit Milch oder Pflanzendrink und 1 TL Kokosöl kurz aufkochen und danach 5 Minuten ziehen lassen; nach Belieben Süßen

Dosierung: 1 TL/Tasse

HARISSA – SCHARF!.....

ZUTATEN Paprika*, Chili*, Koriander*, Knoblauch*, Pfeffer*, Kreuzkümmel*, Petersilie*, Zucker*, Zitronenpulver*, Salz; (*)Bio

VERWENDUNG Suppen, Saucen, Reis- und Teigwaren, Couscous und eignet sich auch als Dip.

PAPRIKA GERÄUCHERT.....

VERWENDUNG zu Fleischgerichten oder als Würze für Eintöpfe; natürlicher Geschmacksverstärker für vegetarische und vegane Alternativen wie Tofu oder Soja

RAS EL HANOUT.....

ZUTATEN Koriander*, Pfeffer*, Ingwer*, Kurkuma*, Cumin*, Paprika*, Piment*, Zimt*, Kardamom*, Muskatblüte*, Nelken*, Anis*, Fenchel*, Rosenblüten*, Salz; (*)Bio

VERWENDUNG zu Couscous, Fleisch-, Linsen- und Reisgerichten

SCHABZIGERKLEE.....

VERWENDUNG Brotaufstriche, Dips, Saucen, Backwaren, Käsegerichte; als Brotgewürz 4-7g/Kilogramm Mehl

UMAMI GREEN.....

ZUTATEN Hanfsamen*, Schnittlauch*, Petersilie*, Zwiebel*, Meersalz, Paprika*, Kokosblütenzucker*, Schabzigerklee*, Pfeffer*, Kümmel*, Muskat*; (*)Bio

VERWENDUNG vegetarische Küche, besonders für Gemüse, weil es dessen Eigengeschmack verstärkt; auch für Saucen, zum Beispiel in Quark oder Crème fraîche zu Kartoffeln, Gemüse und Käsegerichten

UMAMI RED.....

ZUTATEN Tomate*, Zwiebel*, Paprika*, Salz, Rauch, Koriandersaat*, Steinpilz*, Shitake*, Pfeffer* Thymian*, Estragon*, Senfsaat* Macis*, Sternanis*; (*)Bio

VERWENDUNG vegetarische Küche, besonders für Gemüse, weil es dessen Eigengeschmack verstärkt



Einfach So

Westenstr. 15 - 85072 Eichstätt

Telefon 08421 8918968

www.unverpackt-eichstaett.de