

# Unsere Gewürzmischungen

## natturrein und ohne Geschmacksverstärker

zaubern Sie schnell und unkompliziert ein perfektes Menü

	Bezeichnung	
	<p><b><u>Grill-Champion-Schweinefleisch</u></b></p> <p>Kein Grillfest ohne „Grill-Champion für Schweinefleisch!“ Für Rippchen, Koteletts oder saftig gebratenes oder gegrilltes Bauchfleisch. Für Grill, Pfanne und Rohr.</p> <p>Zutaten: unbeh.Meersalz, Gewürze (Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Basilikum, Karotten, Pastinaken, Macis, Lauch, Kurkuma, Petersilie, <b>Sellerie, Senf</b>, Paprika, Koriander, Chili, Zwiebel, Tomaten, Zimt, Bockshornklee, Knoblauch), geräuchertes Salz, Zucker, Aroma aus Buchenrauch.</p>	<b>Art.Nr.1701</b>
	<p><b><u>Grill-Champion-Süßwasserfisch</u></b></p> <p>Ob Saibling, Forelle, Zander oder andere heimische Süßwasserfische, ein Geschmackserlebnis das perfekt mit dem unvergleichlichen Eigengeschmack des Fisches harmonisiert. Für Pfanne, Grill oder Rohr.</p> <p>Zutaten: unbeh. Meersalz, Pfeffer, Zwiebel, Estragon, Koriander, geräuchertes Salz, Kurkuma, Cayenne Chili, <b>Senfmehl</b>, Kichererbsen Mehl, Bockshornklee, Knoblauch, <b>Selleriewurzel, Selleriesaat</b>, Zimt, Dextrose, Kumin.</p>	<b>Art.Nr.1702</b>
	<p><b><u>Grill-Champion Geflügelgewürz</u></b></p> <p>Eine Gewürzmischung der absoluten Spitzenklasse für Hähnchen und Putenfleisch. Perfekt zum Grillen, in der Pfanne oder auch im Rohr.</p> <p>Zutaten: Speisesalz, ungarischer Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Oregano, Koriander, <b>Senfmehl</b>, Thymian, Majoran, Knoblauch, Tomaten, Muskatnuss, Chili, Petersilie, Kurkuma, Kichererbsen Mehl, Bockshornklee, <b>Sellerie</b>, Zimt, Meersalz, geräuchertes Salz, Dextrose.</p>	<b>Art.Nr.1703</b>
	<p><b><u>Scharfer Stubaier (Pfeffermischung)</u></b></p> <p>Perfekt für Lamm, Steaks, Grilladen und große Bratenstücke aus Lamm, Wild und Rind. Auch sehr vielseitig für Tomatensalate oder pikante Dips und Saucen verwendbar.</p> <p>Zutaten: Tellicherry, Pfeffer, Cubebenpfeffer, Bengalischer Langpfeffer, geschrotet.</p>	<b>Art.Nr.1704</b>

	<p><b><u>Oma`s knuspriges Schweinsbraterl</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr.1705</b></span></p> <p>Ein Schweinsbraten wie bei Oma zu Hause. Eine auf ganzer Linie überzeugende Mischung. Würzig und geschmackig für den typischen Schweinsbraten Geschmack.  Auch für das Würzen von Saucen ein Hit.  Zutaten: Meersalz, Kümmel, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuss.</p>
	<p><b><u>America`s First</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr.1706</b></span>  <b><u>(die intelligente Hackfleischmischung)</u></b></p> <p>Typisch rauchiger amerikanischer Burger Geschmack für alle Arten von Faschierten.  Zutaten: Paprika, Zwiebel, grüner Malabarpfeffer, schwarzer Pfeffer, rosa Beeren, Szechuanpfeffer, Cubebenpfeffer, Piment, Petersilie, Cayenne Chili, Ancho Chili, Bird Eye Chili, <b>Senf</b>, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Liebstöckel, Rosmarin, geräuchertes Salz, Demerara Rohrzucker.</p>
	<p><b><u>Pikanter Mafiosi</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr.1707</b></span></p> <p>Dieses Feuerwerk an pikanten Gewürzen veredelt alle Gerichte der italienischen Küche. Kreieren Sie neue Geschmackserlebnisse. Perfekt für mediterranes Gemüse, Fleisch, pikante Fischsaucen und Pasta Variationen.  Zutaten: Knoblauch, Chili, Paprika, Zwiebel, Basilikum, Oregano, Petersilie.</p>
	<p><b><u>Mama Mia</u></b> <span style="float: right;"><b>Art. Nr.1708</b></span></p> <p>Grandiose Bella Italia Kräutermischung für italienische Gerichte und Saucen wie daheim bei Mama in Sizilien. Verpassen Sie Pizza, Pasta und Co die italienische Würze und begeistern Sie damit Ihre Lieben.  Zutaten: Oregano, rote Paprikaflocken, schwarzer Pfeffer, Zwiebelgranulat, Karotten, Basilikum, Knoblauchgranulat, Majoran, Petersilie, Lauch.</p>
	<p><b><u>Flotte Pfanne ( Gemüsegewürz)</u></b> <span style="float: right;"><b>Art. Nr.1709</b></span></p> <p>Für Gemüsegerichte in der Pfanne oder im Backrohr. Auch zum Verfeinern von Pasta oder hellem Fleisch vorzüglich geeignet.  Zutaten: Zwiebel, <b>Sellerie</b>, Knoblauch, Pfeffer, Porree, Muskatblüte, Schabzieger Klee, Bohnenkraut, Koriander, Thymian, Zitronenschale, Majoran, Ingwer, Cayenne Chili, Bockshornklee, Kicherbsen Mehl, Cumin, Kurkuma, Meersalz, Speisesalz unjodiert, geräuchertes Salz, Dextrose.</p>

	<p><b><u>Erdäpfel-Schmanckerl (Bratkartoffelgewürz)</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr.1710</b></span></p> <p>Perfekt für ein original „Tiroler Kröstel“ aber auch für Eierschwammerln, Blutwurst, Kartoffelgratins, Püree und rustikale Aufstriche ein neues Geschmackserlebnis. Zutaten: gerösteter Zwiebel, Zwiebel, pflanzliches Öl, <b>Weizenmehl, Sojamehl</b>, Meersalz, Kümmel, Pfeffer, Petersilie, Majoran, Muskat, Gewürze.</p>
	<p><b><u>Cafe de Paris (französische Kräuter)</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr. 1711</b></span></p> <p>Für die Zubereitung köstlicher Buttersaucen, die Sie mit Creme Fraiche oder Sauerrahm beliebig verfeinern können. Für Joghurt Mayo Dips, perfekt zu Fleisch oder Gemüse und als Kräuterbuttergewürz einfach himmlisch! Zutaten: Schnittlauch, Paprikaflocken, Zwiebel, Meersalz, Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Oregano, Majoran, Curcuma.</p>
	<p><b><u>Kräuter 007 mit der Lizenz zum Kochen</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr. 1712</b></span></p> <p>Gartenkräuter sind ein „Must have“ in jeder Küche! Bei der Anwendung ist Ihre Kreativität gefragt! Ob für Salate, Dressings, Saucen oder Dips für Fleisch oder Suppen, uvm. Zutaten: Petersilienblätter, Zwiebel, Lauch, Karotten, Petersilienwurzel, <b>Selleriewurzel, Sellerieblätter</b>, Dill, Knoblauch, Liebstöckel, rote Paprikaflocken, Schnittlauch.</p>
	<p><b><u>Ausgeflipte Ananas (exotische Currymischung)</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr. 1713</b></span></p> <p>Eine traumhafte exotisch fruchtige Currymischung mit einer exzellenten mittleren Schärfe für Geflügel, Fisch, Gemüse, Reis, Saucen, Suppen und den perfekten Dip für gegrilltes Fleisch. Zutaten: Koriander, Curcuma, Ingwer, Kreuzkümmel, <b>Senfkörner</b>, Bockshornkleesaat, Pfeffer, <b>Sellerie</b>, Zimt, Piment, Kardamom, Chili, Fenchel, Nelken, Pimentkörner, Knoblauch, Muskatnuss, Zwiebel, Kümmel, Ananasfruchtpulver, Traubenzucker.</p>
	<p><b><u>Curcuma (Gelbwurz)</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr. 1714</b></span></p> <p>Auch das Gold der Ayurvedischen Medizin genannt! Sein Geschmack ist mild und er kann sehr vielseitig in der Küche eingesetzt werden, wie für Gemüse, Saucen, Reis, Nudeln oder Suppen. Auch verleiht Curcuma Ihren Speisen eine wunderschöne gelbe Färbung! Außerdem ist Curcuma sehr gesund! Zutaten: Curcuma fein gemahlen.</p>

	<p><b><u>Fleur de Sel</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr. 1715</b></span></p> <p>Naturbelassenes Meersalz aus den Salzgärten der Algarve Küste in Portugal. Dieses Meersalz zählt zum Exklusivsten was die Natur zum Würzen geschaffen hat! Verfeinern Sie gekochte oder kalte Speisen mit diesem edlen Salz.</p>
	<p><b><u>Fleur de Sel Mediterraneo</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr. 1716</b></span></p> <p>Zertifiziertes Fleur de Sel aus den Salzgärten der Algarve Küste in Portugal. Verfeinert mit den feinsten italienischen Gewürzen, wie Thymian, Oregano, Rosmarin, Basilikum, Majoran, Bohnenkraut und zarten Lavendelblüten. Für Pasta, Lamm, dunkles Fleisch, Fisch und Salate, Risotto und Gemüse.</p>
	<p><b><u>Blütenzauber</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr. 1717</b></span>  <b><u>Zarte Rosenblütenblätter</u></b></p> <p>Zum Verfeinern und Dekorieren von Speisen, aber auch für Beautyanwendungen hervorragend geeignet.</p>
	<p><b><u>Blütenzauber</u></b> <span style="float: right;"><b>Art.Nr. 1718</b></span>  <b><u>Duftende Lavendelblüten</u></b></p> <p>Zum Verfeinern und Dekorieren von Speisen, aber auch für Beautyanwendungen hervorragend geeignet.</p>