



Gehen Sie auf Genussreise mit dieser erlesenen Auswahl hochwertiger Salze und Gewürze

Curry Royal Madras Gold

Unser Curry Madras Gold basiert auf einer meisterlichen Mischung nach südindischer Originalrezeptur. Neben den klassischen Zutaten für ein Curry-Pulver wie Kurkuma, Bockshornklee, Knoblauch, Ingwer und milden Chilis, wird unsere Currymischung u.a. mit Kreuzkümmel, Senfsaat und Koriander verfeinert. Entstanden ist eine pikant-würzige, harmonische Würzmischung mit einer milden Schärfe und typisch gelb-oranger Curry-Farbe.

Verwendung: Unser Curry eignet sich wunderbar für exotische Fisch- und Reisgerichte, oder auch für Fleischragouts und Frikassees.

Jalapeno Chiliflocken grün

Die Jalapeño, deutsch auch Jalapena, ist eine kleine bis mittelgroße Paprika, die nach der mexikanischen Stadt Xalapa benannt ist. Sie ist eine Zuchtform der Art *Capsicum annuum* aus der Gattung Paprika. Der pikant-scharfe Geschmack der Jalapeños ist auf das in den Früchten enthaltene Capsaicin zurückzuführen. Auf der für die Schärfestimmung gebräuchlichen Scoville-Skala liegen die Früchte zwischen 2.500 und 8.000 Einheiten.

Verwendung: Jalapeños werden überwiegend in der Tex-Mex-Küche eingesetzt. Ihre für Paprika eher milde Schärfe macht sie auch in Europa sehr beliebt. Zum Würzen und Aufpeppen von Dip's in asiatischen Speisen, oder zu Grillgerichten passt die Jalapeño sehr gut.

Roter Gourmet-Paprika edelsüß

Durch eine günstige Kombination von tiefgründigen, dunklen, humusreichen Böden und einem ausgesprochen kontinentalen Klima, zählt die autonome serbische Region "Vojvodina" zu den besten Paprikaanbaugebieten der Welt. Die Bauern der Vojvodina, die meist der ungarischen Minderheit angehören, stellen ihr Paprikapulver bis zum heutigen Tag auf die traditionelle, ungarische Art und Weise her. Die sorgfältige und aufwändige Verarbeitung, verleiht diesen echten serbischen Bauernpaprika eine ganz außergewöhnliche Geschmacksintensität.

Verwendung: Paprika peppt viele Gerichte auf, wie z.B. Gulasch, Brathähnchen, Bratkartoffeln oder Gemüsesuppen. Geben sie den Paprika stets am Ende der Kochzeit zu, damit sein unvergleichliches, wundervolles Aroma voll zur Geltung kommt.

Zypriotische Pyramidenflocken Zitrone

Dieses Premiumsalz aus Zypern ist sicher eines der optisch spektakulärsten Salze der Welt und ist für die visuelle Veredelung feiner Speisen perfekt geeignet. Die Meersalzflöckchen mit ihrer Pyramidenform begeistern durch eine außergewöhnliche krosse Struktur. Mit italienischer Zitrone verfeinert, setzt dieses Salz besondere Akzente.

Verwendung: Die kulinarische und optische Wirkung entfaltet sich gleichermaßen auf Antipasti, Salaten, Pasta oder gegrillten Fisch. Mit diesem faszinierenden "Fingersalz" versetzen Sie Ihre Gäste in ein entzücktes Staunen.

Bio Schwarzer Bergpfeffer

Unser Bergpfeffer kommt von der südindischen Malabarküste im heutigen Bundesstaat Kerala. Das Besondere ist, dass er nicht von den großen Plantagen im Tiefland stammt, sondern in den entlegenen, sehr dünn besiedelten Bergregionen Keralas angebaut wird, die noch weitgehend vom ursprünglichen Regenwald bedeckt sind. Nach der Ernte wird unser Hochlandpfeffer sonnengetrocknet, gereinigt und sortiert. Frei jeglicher Pestizide, chemischer Lagerschutzmittel und Begasung wird er direkt nach Deutschland verschifft.

Verwendung: Geben Sie den Pfeffer sparsam am Ende der Kochzeit zu, damit sein unvergleichliches, intensives Aroma voll zur Geltung kommt. Besonders geeignet für saftige Rindersteaks, Wild, feurige Soßen und deftige Eintöpfe.

Tannen-Rauchsalz „Schwarzwälder Art“

Das Rauchsalz Schwarzwälder Art ist eine besondere Spezialität. Zu seiner Herstellung benötigt man unraffiniertes, naturbelassenes Meersalz, das in aufwändiger Handarbeit eine Woche lang nach alter Schwarzwälder Tradition über Buchen- und Tannenholz kaltgeräuchert wird. Dadurch erhält das Salz eine intensive und sehr reine Rauchnote.

Verwendung: Ideal als Steak- und Grillsalz und allen vegetarischen Gerichten, zu dunklem Fleisch, Ente und Fisch. Auch auf dem Frühstücksei unbedingt zu empfehlen.

