



**ROSA KRISTALLSALZ (55 G)**

Kristallsalz aus der Salt Range in Pakistan. Die Salt Range gehört zwar geologisch, aber nicht mehr geographisch 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. Er ist intensiver, wärmer und nussiger im Geschmack als gewöhnlicher Pfeffer, passt zu allen Fleischsorten und kann auch als Universal-Pfeffer verwendet werden.



**BIRDS EYE CHILI (16 G)**

Scoville Units: 80.000 – 120.000  
Der Birds Eye Chili ist mutmaßlich nach friedlichen Vögelchen 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.



**HUMMUS SPICE (18 G)**

Zutaten: Koriander, Kumin, Salz, Knoblauch, Paprika  
„Hummus“ ist das arabische Wort für Kichererbse 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 weniger, was so simpel und so gut ist wie ein ofenwarmes 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.



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



**AMAZONAS CHILI (16 G)**

Scoville Units: 50.000 – 70.000  
Der Amazonas Chili gehört mit zu den schärferen Chilisorten. Da die Schärfe je nach Kochzeit variiert, lässt er sich vielseitig einsetzen und eignet sich hervorragend auch für Genießer, die es nicht ganz so scharf mögen.



**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 Zutat für Glühweingelee, Apfelpunsch und Marmelade.



**CHAI TEE (22 G)**

Zutaten: Zimt, Anis, Ingwerstücke, Kardamom, Nelken, Pfeffer schwarz, 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 Weihnachtsgebäck, Kuchen, Puddings und Eiscreme. Der intensiv würzige und gleichzeitig vollmundige Geschmack verspricht einen winterlichen Genuss.



**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.



**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 herzhaftere Gerichte, universell einsetzbar zum Würzen von Steaks, Rippchen, Fisch oder 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 Schälfele ebenso eine unverwechselbare Note wie anderen Fleischgerichten und Gemüse.



**HASELNUSSKERNE (30 G)**

Zutaten: Haselnusskerne mit Vollmilch-Schokolade 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.



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

\* Dies trifft nicht für die Haselnusskerne zu