

Sortiment Gewürze

ACHTUNG: Es handelt sich hierbei um eine Auflistung unserer Waren ohne Gewähr.
Die Liefermöglichkeit ist durch saisonale Bedingungen beeinflusst.
Bitte klären Sie vor Bestellung die Verfügbarkeit

Klassische Gewürze

Anis	gemahlen	Kümmel	ganz
Anis	ganz	Kukuma	gemahlen
Bockshornkleesaat(*)	ganz	Kukuma	geschnitten
Bohnenkraut		Lorbeerblätter	ganz
Bourbon-Vanille	ganze Schote	Macis	gemahlen
Cayenne Pfeffer	gemahlen	Majoran	gerebelt
Ceylon Caneh-Zimt	Stangen, geschnitten	Muskatnüsse	ganz
Ceylon Caneh-Zimt	gemahlen	Nelke	ganz
Chili	gemahlen	Oregano	gerebelt
Chili	ganz	Paprikapulver delikatess	gemahlen
Cumin	gemahlen	Piement	ganz
Cumin	ganz	Rosmarin	geschnitten
Cylon Zimt	gemahlen	Safran	in Fäden
Fenchelsaat		Schwarzkümmel	ganz
Galgantwurzel (**)	gemahlen	Senfsaat gelb	ganz
Ingwer	gemahlen	Sesamsaat	ganz
Kardamomkapseln	grün	Sternanis	ganz
Kardamom	gemahlen	Thymian	gerebelt

Koriandersaat	Wacholderbeeren	ganz
Kräuter der Provence	Zimtblüten	ganz

(*) im Zusammenspiel mit anderen Zutaten typischer Teamplayer mit anderen orientalischen und indischen Gewürzen dezente Bitternote, eine frische an Gräser erinnernde Würzigkeit, karamellartige Töne, nussig

(**) Verwandter des Ingwers, pfeffriger als Pfeffer, weniger beißend als Ingwer, feinherbe, nicht aufdringliche Pfeffernote

Pfeffer

Grüner Pfeffer	ganz	Schwarzer Pfeffer	ganz
Kubebenpfeffer	ganz	Tellicherry Pfeffer	ganz
Langpfeffer	ganz	Wwießer Malabai Pfeffer	ganz
Rosa Pfefferbeeren	ganz (Schinus)	Bunter Pfeffer	ganz