



Bio Lemongras, geschnitten

Aroma und Geschmack:

Zitronig-frisch
Feine Holznote.

Verwendung:

Verleiht den Gerichten eine angenehm frische Note und harmoniert besonders gut mit Ingwer.

Tipp:

Mit sprudelnd kochendem Wasser aufgiessen etwa 30 Min. ziehen lassen, abgiessen und zum Würzen verwenden

Ingwer geschnitten

Aroma und Geschmack:

Wärmend-scharf

Verwendung:

Passt gut zu Geflügel, Lamm, Fisch, Meeresfrüchten, Chutneys, Marmeladen und verschiedene Süßspeisen.

Herkunft:

China

Tipp:

Eignet sich hervorragend als Gewürztee.

Anis ganz

Aroma und Geschmack:

Würzig-herb und gleichzeitig süsslich
Lakritz ähnlich

Verwendung:

Anis ist 13-mal so süß wie Zucker und ist daher bestens für die Herstellung von Weihnachtsgebäck sowie für Brot- und Backwaren geeignet.

Herkunft:

China

Tipp:

Eignet sich hervorragend als Gewürztee.

Bio Koriander, ganz

Aroma und Geschmack:

Süßlich-würzig,

Verwendung:

Fleisch- und Gemüsegerichte. Die Samen des Korianders harmonieren besonders gut mit etwas Zitrone und werden oft auch in Kombination mit Kreuzkümmel verwendet.

Herkunft:

Bulgarien, Ukraine

Bio Basilikum, gerebelt

Aroma und Geschmack:

Süßlich-würzig
Leicht-pfeffrig

Verwendung:

In der mediterranen Küche unentbehrlich.
Für die Zubereitung von Salaten, Pesto, Kräutersaucen,
Krustentiere, Fisch, Fleisch, Geflügel.

Herkunft:

Ägypten

Tipp:

Basilikum verliert bei starker Hitze sein intensives
Aroma, deshalb erst am Ende der Garzeit dazugeben.

Bio Chiliflocken

Aroma und Geschmack:

Fruchtig-scharf

Verwendung:

Sowohl zum Kochen als auch zum Nachwürzen. Suppen, Eintöpfe,
Fleischgerichte, Chili con carne, Salsa, Dips,

Tipp:

Mit Chiliflocken lässt sich auch wunderbar Chili-Öl selbst machen.
1 EL Chiliflocken in 250 ml gutes Olivenöl einrühren und das Gefäß
gut verschliessen – fertig!

Bio Curry Bengal Sweet

Aroma und Geschmack:

Mild-süßlich

Verwendung:

Diese ausgewogene Currymischung eignet sich zum Würzen von Reis, Eierspeisen, Hülsenfrüchte, Saucen, Fisch und Geflügel.

Tipp:

Wenn es doch etwas schärfer sein darf, einfach mit unserem Bio Chilipulver ergänzen. (Wussten Sie schon, woher der Curry seine tiefgelbe Ockerfarbe bekommt? Es ist die Kurkumawurzel, die in fast allen Curry-Gewürzmischungen die Grundlage bildet).

Bio Chilis, gemahlen

Aroma und Geschmack:

Mittelscharf

Verwendung:

Passt zu allen Gerichten, die ein wenig Feuer vertragen können.

Tipp:

Capsaicin ist nicht wasserlöslich! Falls es Ihnen zu scharf geworden ist, bringt Wasser also gar nichts, sondern verbreitet sogar noch das Capsaicin im Mund. Capsaicin ist aber fettlöslich! Also lieber zu Joghurt oder einem Glas Milch greifen.

Bio Curry pink

Aroma und Geschmack:

Intensiv-aromatisch
Leicht-säuerlich

Verwendung:

Der pinke Bio-Curry passt zu Fisch und Meeresfrüchten, kann aber auch Geflügel und Rindfleisch einen fruchtigen, exotischen Geschmack geben.

Tipp:

Curry nie in zu heisses Fett geben, da es sonst bitter wird. Allerdings braucht Curry ein wenig Fett um seinen vollen Geschmack entfalten zu können.

Gewürzmischung Zutaten:

Hibiskus, Bockshornklee, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Cassia-Zimt, Rote Bete, Muskatblüten, Ingwer, Nelken, Fenchel, Kardamom, Anis

Bio Curry Thai Hot

Aroma und Geschmack:

Pikant-scharf

Verwendung:

Zum Würzen von asiatischen Reisgerichten, Pfannengemüse, Hülsenfrüchte, Fisch und Geflügel.

Tipp:

Curry nie in zu heisses Fett geben, da es sonst bitter wird. Allerdings braucht Curry ein wenig Fett um seinen vollen Geschmack entfalten zu können.

Gewürzmischung Zutaten:

Koriander, Kurkuma, Zwiebel, Ingwer, Chilis, Kümmel, Paprika, Lauch, Dill

Bio Dillspitzen, gerebelt

Aroma und Geschmack:

Erfrischend-zitronig
Leicht-anisartig

Verwendung:

Dillspitzen sind vielseitig verwendbar: für Fischgerichte, Meeresfrüchte, Mayonnaisen, Gurkensalat, Dips, Kräuterquark und zu vielerlei Gemüse.

Herkunft :

Deutschland

Tipp:

Dillspitzen erst am Ende der Garzeit hinzugeben.

Bio Ingwer, gemahlen

Aroma und Geschmack:

Wärmend, scharf

Verwendung:

Ingwer passt gut zu Geflügel, Lamm, Fisch, Meeresfrüchten, Chutneys, Marmeladen und verschiedene Süßspeisen.
In heißen Ländern wird auch Kaffee damit aromatisiert.

Herkunft:

Peru, Myanmar

Tipp:

Gebratene Bananen mit Honig leicht mit Ingwer würzen.

Bio Thymian, gerebelt

Aroma und Geschmack:

Aromatisch-frisch
Bitter-süß

Verwendung:

Saucen, Suppen, Schmortöpfe, Patés, Füllungen, zu Oliven, Tomaten, Wurzelgemüse, Rindfleisch, Hühnchen und in Kartoffelgerichte.

Herkunft:

Deutschland

Tipp:

Getrockneter Thymian hat ein intensiveres Aroma als frischer – also sparsam dosieren.

Bio Kreuzkümmel, Cumin, gemahlen

Aroma und Geschmack:

Warm-würzig
Frisch-scharf

Verwendung:

Kreuzkümmel ist der Klassiker in der beliebten Speise Chili con Carne. Es ist das ideale Gewürz für exotische Gerichte, vor allem für Currys. Auch der Falafel verleiht er den richtigen Pepp.

Herkunft:

Türkei

Tipp:

Da Kreuzkümmel sehr geschmacksdominant ist, bitte mit Vorsicht verwenden.

Bio Kurkuma Wurzel, gemahlen

Aroma und Geschmack:

Leicht-bitter

Mild-würzig mit erdiger Note

Verwendung:

Kurkuma wird oft nicht nur zum Würzen, sondern auch zur Farbgebung verwendet. Viele Gerichte erhalten durch Kurkuma eine intensive gelb leuchtende Farbe. Kurkuma ist in den meisten Currys enthalten und wird vorwiegend für Reis- und Nudelgerichte, Fisch und Meeresfrüchte verwendet.

Herkunft:

Türkei

Tipp:

Kurkuma Latte erfreut sich seit einiger Zeit grösster Beliebtheit. Das sonnengelbe Getränk wird auch Goldene Milch genannt und ist super einfach zuzubereiten. Das Rezept gibt's bei Punto Nero 😊

Bio Paprika, delikates

Aroma und Geschmack:

Fruchtig-mild

Verwendung:

Süßes Paprika Pulver ist wohl eines der meistverwendeten Gewürze, da es zu einer Vielzahl an Fleischgerichten passt und zudem mit jeder Menge Gemüsesorten harmoniert.

Herkunft:

Spanien

Tipp:

Das Paprikapulver sollte nicht zu stark erhitzt werden, da es ansonsten bitter wird.

Bio Paprikaflocken

Aroma und Geschmack:

Fruchtig-mild

Verwendung:

Suppen, Saucen, Marinaden, Brotrezepte, Reisgerichte.

Herkunft:

China

Bio Pfeffer, schwarz, ganz

Aroma und Geschmack:

Würzig-scharf

Warm-aromatisch

Verwendung:

Pfeffer ist ein Universalgewürz in der Küche und mit seinem robusten Geschmack passt er zu fast allem.

Herkunft:

Indien, Sri Lanka

Tipp:

Schwarzer Pfeffer wird kurz vor der Reife geerntet und enthält den höchsten Piperinegehalt und ist somit auch der Schärfste unter seinen Brüdern.

Bio Pfeffer, weiss, ganz

Aroma und Geschmack:

Lieblich-pikant

Verwendung:

Weisser Pfeffer wird besonders gerne für helle Saucen und Dressings verwendet. Fleisch-, Fisch- und Pilzgerichte.

Herkunft:

Indonesien, Sri Lanka

Tipp:

Selbst gemachte Konfitüre mit einer Prise weissem Pfeffer.

Bio Rosmarin, geschnitten

Aroma und Geschmack:

Leicht-bitter

Harzig-würzig

Verwendung:

Die Verwendungsmöglichkeiten von Rosmarin sind sehr vielfältig. Er passt hervorragend zu Fleisch und Kartoffeln und harmoniert sehr gut mit Äpfeln oder gar mit Honig.

Herkunft:

Spanien

Tipp:

Getrockneter Rosmarin schmeckt intensiver als frischer Rosmarin. 1 TL getrockneter Rosmarin entspricht ca. 3 TL frischer Rosmarin.

Bio Wachholderbeeren

Aroma und Geschmack:

Süss-würzig
Fruchtig-bitter
Leicht harzig

Verwendung:

Wildgerichte, Sauerkraut, Sauerfleisch. Zum Räuchern von Fleisch und Fisch.

Herkunft:

Mazedonien

Tipp:

Für einen intensiveren Geschmack, können die Wachholderbeeren zerstoßen werden. Dieses allerdings erst kurz vor dem Kochen, da sie sonst schnell an Aroma verlieren.

Bio Zimt Ceylon, gemahlen

Aroma und Geschmack:

Mild-blumig
Fein-aromatisch

Verwendung:

Für die Zubereitung von Süßspeisen, Glühwein- und Punschgetränke. Sehr gut macht er sich auch in Kombination mit frischen Früchten, in Apfel- oder Birnenmus.

Herkunft:

Sri Lanka

Tipp:

Eine Prise Zimt im heißen Kakao verstärkt noch den schokoladigen Geschmack.

Inka Sonnensalz

Aroma und Geschmack:

Mild-salzig

Verwendung:

Dieses Premiumsalz ist besonders für leichte Gerichte wie Fisch, Meeresfrüchte, Salate und Gemüse geeignet.

Herkunft:

Gourmetsalz aus den Anden

Tipp:

Dieses Salz funktioniert auch wunderbar als Tischsalz für die Mühle.

Meersalz, fleur de Sel

Aroma und Geschmack:

Mild-salzig

Verwendung:

Die Salzblume verfeinert den Geschmack Ihrer Gerichte:
Gemüse, Rohkost, gegrillte Meeresfrüchte, Salate, Kräuter.

Herkunft:

Von Hand geerntet, ohne Zusätze
Griechenland

Tipp:

Dieses Gourmetsalz wird für einen aussergewöhnlichen Biss und den Geschmack der Kalium- und Magnesiumsulfat Anteile, die herkömmliches Salz nicht enthält, geschätzt.

Persisches Blausalz

Aroma und Geschmack:

Zuerst stark-salzig dann mild

Verwendung:

Passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Fleisch und vor allem für Trüffelgerichte.

Herkunft:

Iran

Die wunderschöne blaue Färbung erhält dieses seltene Salz durch das darin enthaltene Mineral Sylvin (Kaliumchlorid).

Tipp:

Das Blausalz eignet sich hervorragend als Tischsalz oder als Dekoration auf dem Teller.

Bio Barbecue-Rub

Aroma und Geschmack:

Scharf-fruchtig

Verwendung:

Um eine Marinade anzurühren, nehmen Sie 4 TL der Gewürzzubereitung und vermischen sie mit Öl. Dann das Fleisch in die Marinade geben und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Zutaten:

Pfeffer, Petersilie, Meersalz, Chilis, Zwiebeln.
(aus kontrolliert biologischem Anbau)

Tipp:

Sehr ergiebig: 50g reichen für etwa 2 kg Fleisch.

Bio Majoran, gerebelt

Aroma und Geschmack:

Warm-würzig
Leicht-herb

Verwendung:

Geeignet für deftige Gerichte wie Kartoffelgerichte
Und Aufläufe.

Tipp:

Sparsam dosieren. Getrockneter Majoran ist deutlich würziger als frischer.
Zum Ende der Garzeit hinzufügen, entfaltet er schnell sein Aroma.

Bio rosa Pfeffer, Schinusbeere

Aroma und Geschmack:

Mild-aromatisch
Leicht süsslich-fruchtig

Die Schinusbeere ist nicht mit dem echten Pfeffer verwandt, sondern es sind Beeren vom brasilianischen Pfefferbaum. Sie gehören zur Familie der Sumachgewächse. Die Beeren sind weichschalig und nicht für die Pfeffermühle geeignet.

Verwendung:

Die rosa Beeren passen gut zu mild gewürzten Fleisch- und Fischgerichte, Spargel, Suppen und Salaten.

Tipp:

Der rosa Pfeffer harmoniert auch sehr gut mit Süßspeisen, besonders zu dunkler Schokolade.

Bio Sternanis, ganz

Aroma und Geschmack:

Süss-würzig
Leicht-feurig

Verwendung:

Sternanis verleiht Pflaumenmus ein exquisites Aroma. Auch die asiatische Pekingente wird mit Sternanis gewürzt. Ausserdem passt es zu vielen Gebäckarten und darf in Glühwein nicht fehlen.

Herkunft:

Vietnam

Tipp:

Zum Aromatisieren von Tees einfach 3 Anissterne 10 Minuten kochen lassen, aus dem Wasser entfernen und dann in diesem einen Tee nach Wahl zubereiten.

Bio Nelken, ganz

Aroma und Geschmack:

Pfeffrig-bitter
Frutig-scharf

Verwendung:

Marinaden, Saucen, Rotkohl, Weihnachtsgebäck, Punsch.
Nelken werden im Ganzen mitgekocht und am Ende entfernt

Herkunft:

Tansania, Sri Lanka

Tipp:

Für ein aromatisches Ergebnis kann man auch eine Zwiebel mit Nelken spicken und mitkochen.

Bio Kümmel, ganz

Aroma und Geschmack:

Recht herb
Würzig-aromatisch

Verwendung:

Ein Hauch Kümmel verträgt sich mit fast allen Gerichten. Kümmel schmecken zu Pellkartoffeln, Zwiebelkuchen und als Zutat im Brot.

Herkunft:

Litauen, Tschechische Republik

Tipp:

Die Kümmelsamen vorher in der Pfanne anrösten, dann intensiviert sich das Aroma.