

Argentina Style, Gewürzmischung ohne Salz. Intensiv-fruchtig nach Paprika und Zwiebeln sowie angenehm nach Pfeffer und Koriander. Passend zu Rind, Lamm und Schwein. Zum Würzen oder Marinieren geeignet.

Blütenzauber, Gewürzzubereitung mit Kornblumenblüten, dezent würzig nach Paprika, Tomate und roten Zwiebeln. Feine Kräuter-Note mit lieblich-blumigen Nuancen. Ideal zum Garnieren pikanter Gerichte, zum Verfeinern von Dressings, Saucen, Suppen, Aufstrichen und Pürees.

Cajun, kreolische Gewürzzubereitung, kräftig nach Chilli und Paprika, typisch würzig nach Kreuzkümmel, Knoblauch und Piment, frische Ingwer- und Zitronennote, dezent nach Origanum und Thymian. Ideal zum Grillen und Schmoren von Geflügel, Fleisch und Meeresfrüchten.

Harissa, arabische Art, fruchtig scharf nach Chilli, Paprika und Tomate. Dezent würzig nach Knoblauch mit dezent frischer Minznote. Ideal für Reis- und Getreidegerichte, Pasta, Fleisch, Fisch, Krustentiere sowie vegetarische Gerichte.



Ingwer gemahlen, ideal für die fernöstliche Küche, Suppen, Saucen sowie diverse Süßspeisen.

Zitrone, kräftig-würzig und intensiv zitronig. Ideal zu Mehlspeisen, Cremes, Eis- und Parfaitzubereitungen, Wild, Fleisch- und Geflügelgerichten oder Rotkraut. Kann praktisch und problemlos anstelle frischer Zitronenschale verwendet werden.

Africa Style, Gewürzzubereitung. Würzig-scharf, angenehm nach schwarzem Pfeffer, Paradieskörnern und Kreuzkümmel, frisch nach Kardamom und Minze mit feinen erdigen Aromen der roten Beete. Für Gegrilltes, Kurzgebratenes sowie herzhaftes Ragouts und Eintöpfe mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Getreide.



Nordic Style, Würzmischung skandinavischer Art, dezent-scharf dank Bitterfenchel und Wacholder. Für Fleisch, Fisch, Krustentiere sowie vegetarischen Kreationen und Eierspeisen.

Thai, Gewürzzubereitung. Ausgewogen nach Koriander, Knoblauch und Zimt. Angenehm-kräftige Chilli-Schärfe sowie erfrischende Nuancen von Anis und Zitronengras. Ideal für Wok-Gerichte, Saucen, Suppen und Salate.

Gänse- und Enten-Gewürzsalz, schmeckt kräftig-würzig nach Beifuß und Majoran.

Black BBQ, Würzmischung mit Apfelholzrauch. Erfrischend-scharf nach Pfeffer und Chilli - umhüllt vom Rauch des Apfelholzes. Zu Rind, Schwein, Geflügel, Salsas und Dips. Zum Grillen und Finishen.

RUB für Pulled Pork, Trockenwürzmischung, das Fleisch mindestens zwölf Stunden vorher einreiben, luftdicht verpacken und kühl lagern.

RUB für Lamm, Schwein & Rind, Trockenwürzmischung, zum Marinieren von Lamm, Schwein und Rind. Fleisch mindestens zwölf Stunden vorher einreiben, luftdicht verpacken und kühl lagern.



Qualitätsgewürze für Zuhause

Unsere Gewürze und Gewürzmischungen sind nicht bestrahlt und nicht gentechnisch verändert. Sie werden lichtdicht verpackt und aromaversiegelt.

Viele unserer Produkte sind vegan, gluten- und lactosefrei, ohne Zugabe von Allergenen, gemäß EU-Verordnung 1169/2011.

Außerdem sind sie ohne Zugabe von Palmfett und ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe.

Alle unsere Mix-Spezialitäten enthalten nicht-raffinierte Salze wie Meersalz oder Steinsalz.

Bergsalz, feines Steinsalz, unjodiert, mild, ausgewogen, angenehmer Salzgeschmack durch natürlichen Mineralstoff-Gehalt.

Pfeffer weiß, gemahlen, scharf-aromatisch und fein-würzig im Geschmack. Bestens zum Würzen von Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Hülsenfrüchten und Käse.

Pfeffer schwarz, gemahlen, scharf-würzig im Geschmack. Er eignet sich bestens zum Würzen von Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Hülsenfrüchten und Käse.

Paprika, angenehm würzig, fruchtig und aromatisch im Geschmack. Dazu hat er eine kräftig leuchtende Farbe. Er eignet sich bestens zum Würzen von Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Nudelgerichten, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Reisgerichten, Käse und Gemüse.

Lorbeerblätter, stark-würzig, leicht bitter und angenehm säuerlich im Geschmack. Bestens zu Fonds, Suppen, Saucen, Marinaden, Fleisch, Fisch, Geflügel, Wild, Gemüse, Nudelgerichten, süßen Backwaren, Früchtekompositionen und Käse.

Wacholderbeeren, schwach-bitter, harzig und würzig-aromatisch im Geschmack. Passt ideal zu Suppen, Saucen, Fleisch, Marinaden, Geflügel, Fonds, Wild, Wildgeflügel, Innereien und Gemüse.



Zitronen-Pfeffer, grobe Pfeffermischung mit schwarzem, weißem und grünem Pfeffer. Mit natürlicher Zitrone und Orange aromatisiert ist. Die kräftig-aromatische Mischung würzt Vorspeisen, Salate, Suppen und Saucen sowie Fleisch- und Gemüsegerichte.

Orange, diese Zubereitung ist kräftig-würzig im Geschmack und erinnert an frisch geriebene Orangenschale. Dieser intensive Orangengeschmack verfeinert Mehlspeisen, Cremes, Eis- und Parfait-Zubereitungen, aber auch Wild-, Fleisch-, Geflügelgerichte oder Rotkraut.

Muskatnuss, stark-würzig, aromatisch und süßlich-bitter. Bestens zu diversen Backwaren, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Reis, Nudel-, Gemüse- und Kartoffelgerichten.



Nelken, ganz, warm-aromatisch, brennend-würzig und intensiv im Geschmack. Ideal zu Fonds, Saucen, Marinaden, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Schinken, Reisgerichten und diversen Süßspeisen.

Kräutersalz, 82% Ursalz, 18% Kräuter* (Petersilie*, Liebstöckel*, Bohnenkraut*, Basilikum*, Thymian*). Unser Verkaufsschlager.

Fisch, Gewürzsatz mit Meersalz. Schmeckt mild-würzig und angenehm nach Zitrone mit einer feinen Pfeffer-Note. Ideal als helle Würzung zu allen Arten von Süß- und Salzwasserfischen, Meeresfrüchten und Krustentieren.

Kümmel, aromatisch, herb-würzig. Passt zu Brot-, Backwaren, Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Kartoffelgerichten, Käse, Pilzen.

Steak-Pfeffer, aromatisch runde Schärfe mit lieblich-, süß- und salzigem Abgang sowie zarter Vanillenote. Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern. Gluten und Lactosefrei. Nicht raffiniertes Meersalz. Ideal zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch.

Süsse Träume, erfrischend natürlicher Waldbeergeschmack mit intensiver Farbgebung. Ideal für kalte Süßspeisen, Frucht- und Salat-zubereitungen sowie zum Finishen, Dekorieren und Abschmecken.

Curry, fruchtig milde Schärfe, perfekt zu Salaten, Suppen, Saucen, Geflügel, Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Nudel- und Reisgerichten.

Geflügel / Sesam-Meersalz, grob, mild salzig, mit angenehmer Chilli- und feiner Algennote und nussigem Abgang. Passend zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, Geflügel und Fleisch, Eier- und Gemüsegerichten sowie vegetarischen Speisen.

Knoblauch, Granulat, fein vermahlen mit intensiver Würzkraft. Ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips.

Rinder-Bouillon, kräftig und aromatisch im Geschmack. Ideal als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Gulasch und allen klassischen Rindfleischgerichten.

Hühner-Bouillon, kräftig-aromatisch zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Suppen, Reis- und Nudelgerichten, Eintöpfen und Ragouts.

Gemüse-Bouillon, würzig-angenehm im Geschmack. Ideal zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Gemüse und allen vegetarischen Gerichten.

Paprika, geräuchert, aromatisch, fruchtig, mit intensiver Würzkraft. Ideal für Paprikagerichte, bei denen eine feine Rauchnote erwünscht ist.

Pommes-Gewürzsatz, dezent nach Paprika, Zwiebeln, mit feiner Knoblauchnote.

Koriander, gemahlen, frische Zitrusnote, intensive Würze. Ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch und Eingelegetes.

Muskatnuss, ganz, kräftig und angenehm im Geschmack. Ideal zum Abschmecken und Finishen.

Lamm-Gewürzsatz, Gewürzzubereitung, aromatisch nach Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und dezent nach Bohnenkraut. Für Braten, Pfannengerichte und Ragouts von Lamm und Schaf.

Chillies, gemahlen, fruchtig-scharf im Geschmack. Ideal zum Abschmecken und Finishen. Gleichbleibender Schärfegrad mit intensiver Würzkraft.

Kreuzkümmel, gemahlen, ausgeprägte Frische, intensive Würzkraft. Ideal für die orientalische und südamerikanische Küche. Zu Pilzen, Gemüse, Hülsenfrüchten, Käse, Suppen, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten.

Zimt, gemahlen, süßlich-aromatisch mit intensiver Würzkraft. Ideal zum Abschmecken und Finishen in der süßen und würzigen Küche. Für Süßspeisen, Suppen, Saucen, Geflügel, Wild, Rindfleisch und Kaninchen.



Bratkartoffel-Gewürzsatz, erinnert an Kümmel, Koriander und Knoblauch. Mit feiner Kräuternote, kräftig-würzig im Geschmack.

Majoran, getrocknet, aromatisch-fruchtig und typisch würzig im Geschmack. Ideal zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Eiergerichten, Hülsenfrüchten und Gemüse.

Bohnenkraut, getrocknet, pfeffrig, würzig-aromatisch und leicht pikant. Ideal zu Saucen, Suppen, Fleisch, Wild, Fisch (z.B. Aal oder Karpfen), Hülsenfrüchten (speziell Bohnen) und verschiedenen Gemüse.