



ZUTATENLISTE

Stand 07/2025

Artikelnr.	Artikel	Zutaten
32362	1-2-3 Salat-Würzer, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Zucker, Salz, Essicum® (K) (Säureregulator(en): Natriumdiacetat E262ii, Zitronensäure E330, Kaliumcitrat E332; Säuerungsmittel: Glucono-delta-lacton E575), Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; LAKTOSE , Zwiebeln, Maisstärke, Dill, Schnittlauch, Rapsöl, Jodsalz, Kurkuma, SELLERIE , Maltodextrin, Knoblauch, Nelken, Lorbeerblätter, Palmfett, Hefeextrakt, pflanzliches Eiweiß, biologisch aufgeschlossen (WEIZEN eiweiss, Salz), Aromen (mit SELLERIE öl), Säuerungsmittel: Zitronensäure E330 1 EL Gewürzmischung + 2 EL Öl + 3 EL Wasser. Alle Zutaten gut vermischen und schon hat man ein tolles Dressing für den knackigen Salat.
32255	African Barbecue, Gewürzzubereitung	Meersalz, Pfeffer, Fenchel, Coriander, Zwiebeln, Knoblauch, Zimt, Anis, Ingwer, Nelken, Cumin, Piment, Chillies
31245	Aglio Olio e Peperoncino, Gewürzmischung Zubereitungsanregung:	49,0 % Knoblauch, Paprika, Petersilie, Chillies, Basilikum, Oregano Bestens geeignet für scharfe Nudel-Gerichte. Rezeptvorschlag für 2 Personen: Vom Nudelwasser 2 - 3 EL Wasser abschöpfen und mit 2 TL Gewürzzubereitung vermischen und kurz aufwallen lassen. Danach Tomaten dazugeben, aufkochen lassen und salzen. Man kann die Tomaten auch weglassen, und anstatt Nudelwasser die Mischung mit Olivenöl verrühren. Achtung: scharf durch Chillies
32258	Arrabiata, Gewürzzubereitung	Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Paprika, Thymian, Petersilie, Oregano, Basilikum
32327	Auflauf & Gratin, Gewürzzubereitung	Meersalz, Roh-Rohrzucker, Liebstöckel, Pastinake, SELLERIE , Zwiebeln, BIO Tomaten, Paprika, Knoblauch, Lauch, Karotten, Dill
32259	Ayurveda-Tee, Gewürzmischung	Zimt, Cardamom, Ingwer, Nelken
31606	Azteken Jalapeno-Mix, Gewürzzubereitung	Chillies, Meersalz, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Coriander
31606	Azteken Jalapeno-Mix, Gewürzzubereitung ab Charge 44-31606	58,0 % Jalapeno (Chillies), Meersalz, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Coriander, Rapsöl
31884	Baharat, Gewürzzubereitung	Paprika, Cumin, Meersalz, Coriander, Pfeffer, Schwarzkümmel, Piment, Zimt, Cardamom, Knoblauch, Nelken, Muskatnuss
32027	Barbecue "Basic" Rub, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, SELLERIE , Chillies Eignet sich hervorragend für Rippchen, Schweineschulter, Hähnchen usw. 2-3 TL reichen für 450 g Fleisch, 1,5-2 EL für ein 1,8 kg schweres Hähnchen
31700	Barbecue "Burn on Fire" Rub, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Cumin, Chillies, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Zwiebeln, Rauch Ideal für Spare Ribs, Rindfleisch, Schweinefleisch, Pulled Pork uvm. Das Grillgut großzügig mit der Mischung einreiben. Für einen perfekten Geschmack vor dem Grillen einige Stunden im Kühlschrank marinieren.
32029	Barbecue "Dallas Chili" Rub, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Pfeffer, 6,8 % Chillies, SENF saat, Knoblauch, Zwiebeln, Kümmel, Coriander, Oregano, Rauch Eignet sich hervorragend für jede Sorte Rindfleisch, 2-3 TL reichen für 450 g Fleisch





31706	Barbecue "Hot & Fruity Chicken Spice", Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Paprika, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Mangoflocken, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Chillies, Minze, Orangenschalen, Zitronenschalen, Orangenöl 500 g Geflügelfleisch, 10g (1 EL) neutrales Speiseöl, 20 g (2 EL) Gewürzzubereitung; Geflügelfleisch mit dem Speiseöl und anschließend mit der Gewürzzubereitung vermischen und eine Stunde im Kühlschrank marinieren.
32024	Barbecue "Louisiana" Rub, Gewürzsalz Zubereitungsanregung:	Meersalz, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Lorbeerblätter, Thymian, Oregano Eignet sich hervorragend für Hähnchen, Steaks und Meeresfrüchte, 2-3 Teelöffel reichen für 450 g Fleisch, 1,5-2 Esslöffel für ein 1,8 kg schweres Hähnchen
31705	Barbecue "Sweet Sour Smoke" Rub, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Roh-Rohrzucker, Rauchsatz (Salz, Rauch), BIO Tomaten, Paprika, Meersalz, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Cumin, Dill, Thymian, Liebstöckel, Rauch 500 g Fleisch (Schwein, Kalb, Rind, Geflügel, Lamm), 10 g (1 EL) neutrales Speiseöl, 20 g (2 EL) Würzmischung; Fleisch mit dem Speiseöl und anschließend mit der Würzmischung vermischen und eine Stunde im Kühlschrank marinieren.
31704	Barbecue "Turkish Spice", Würzmischung Zubereitungsanregung	Meersalz, Roh-Rohrzucker, BIO Tomaten, Cumin, Paprika, Salz, Schwarzkümmel, Pfeffer, Zimt, Chillies, Rosmarin, Oregano, Minze, Petersilie, Rauch 500 g (Hack)Fleisch (Kalb, Rind, Lamm, Geflügel), 10 g (1 EL) neutrales Speiseöl. 30 g (3 EL) Würzmischung; Fleisch mit dem Speiseöl und anschließend mit der Würzmischung vermischen und eine Stunde marinieren lassen. Hackfleisch direkt mit der Würzmischung vermischen.
32022	Barbecue Spice, gemahlen, Gewürzmischung Zubereitungsanregung:	Paprika, Chillies, Rosmarin, Zwiebeln, Dill, Thymian Feine Gewürzmischung für gegrilltes Fleisch; nach dem Grillen aufstreuen. Die Gewürzzubereitung eignet sich auch sehr gut für eine Buttermischung zum Grillen.
31887	Berberere, Gewürzzubereitung	Paprika, Meersalz, Coriander, Cumin, Ingwer, Bockshornkleesaat, Pfeffer, Piment, Chillies, Cardamom, Muskatnuss, Nelken
32280°	Bolognese, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Meersalz, BIO Tomaten, Zwiebeln, Tomatenchips (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke, Zucker), Knoblauch, BIO Karotten, BIO SELLERIE, Pfeffer, Basilikum, Oregano, Thymian, Fenchel, Rapsöl 1 kg Rinderhack, 1 große Gemüsezwiebel, 700g passierte Tomaten und ca. 0,4 Liter Wasser, 4 EL Bolognese-Gewürzzubereitung; Zwiebel mit etwas Öl in Pfanne andünsten; Hackfleisch scharf anbraten und passierte Tomaten, Wasser sowie Gewürzmischung zugeben. Alles zusammen aufkochen.
52589	Bratfisch, Gewürzsalz	Salz, Säureregulator(en): Zitronensäure E330; Pfeffer, Petersilie, Dextrose, Liebstöckel, Zwiebeln, Zitronenschalen
32249	Brathendl, Gewürzsalz Zubereitungsanregung:	Salz, Paprika, Zucker, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin 1 Brathähnchen (ca. 1 bis 1,5 kg), 10-20 g (1-2 EL) Gewürzsalz, 10-20 ml (1-2 EL) neutrales Pflanzenöl; Gewürzsalz mit dem Öl vermischen und damit das Brathähnchen würzen. Garempfehlung: 180°C, ca. 60 - 75 Minuten
52600	Brathering, Gewürzzubereitung	SENFsaat, Coriander, Wacholderbeeren, Karotten, Dill, Zwiebeln, Piment, Nelken
31874	Bratkartoffel "crispy" mit Röstzwiebeln ohne Panade, Gewürzzubereitung	50,0 % Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmfett), Pfeffer, Paprika, Salz, Petersilie, Rosmarin, Oregano, Zwiebeln, Basilikum, Fenchel, Thymian, Bohnenkraut, Lavendel, Rapsöl





31869	Bratkartoffel „premium“, Gewürzsalz Zubereitungsanregung:	Salz, Zwiebeln, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; Dextrose, LAKTOSE , Pfeffer, Maisstärke, Rapsöl, Jodsalz, Kurkuma, SELLERIE , Maltodextrin, Knoblauch, Paprika, Nelken, Lorbeerblätter, Palmfett, Hefeextrakt, Zucker, pflanzliches Eiweiß, biologisch aufgeschlossen (WEIZEN eiwass, Salz), Aromen (mit SELLERIE öl), Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Rauch Feines Gewürzsalz für gebratene oder frittierte Kartoffeln. Bitte die Mischung nach dem Braten/Frittieren zugeben.
31868	Bratkartoffel „spezial“, Gewürzsalz Zubereitungsanregung:	Salz, Zwiebeln, Dextrose, Kurkuma, Pfeffer, Paprika, SELLERIE , Rauch Feines Gewürzsalz für gebratene oder frittierte Kartoffeln. Bitte die Mischung nach dem Braten/Frittieren zugeben.
62730	Braunkuchen, Gewürzzubereitung	Zimt, Coriander, Piment, Nelken, Sternanis, Orangenschalen
62750	Brot „II“, Gewürzmischung	Fenchel, Coriander
62740	Brot „pikant“, Gewürzmischung	Kümmel, Zwiebeln, Coriander, Thymian, Fenchel, Pfeffer, Dill, Zimt, Paprika, Muskatnuss, Chillies
62760	Brot „rustikal“, Gewürzmischung	Coriander, Anis, Fenchel, Kümmel
32439°	Bruschetta "toskanisch", Gewürzzubereitung	Tomatenchips (Tomatenmarkkonzentrat , Maisstärke, Zucker), Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Basilikum, Oregano
31882	Bruschetta, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Basilikum, Oregano Wird für geröstete Brotscheiben mit klein geschnittenen Tomaten genommen. In 5 - 6 EL Olivenöl ca. 1,5 EL Gewürzzubereitung einrühren und ziehen lassen. Danach 4 - 5 Tomaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in das gewürzte Öl geben und durchmischen. Die Mischung auf den Ciabatta-Brotscheiben verteilen und bei 200 Grad ca. 5 - 10 Min. im Backofen backen.
31879	Bunter Pfeffer mit "Rosa Pfeffer", Gewürzmischung	Pfeffer, 5,0 % „Rosa Pfeffer“ (Schinus Terebinthifolius)
33265	Bunter Pfeffer, geschrotet, Gewürzzubereitung	78,0 % Pfeffer, Paprika, Rapsöl
33520	Café de Paris, Gewürzzubereitung	Dextrose, Petersilie, Paprika, Schnittlauch, Zwiebeln, Salz, Knoblauch, Basilikum, Kurkuma, Rapsöl, Majoran, Oregano
31880	Chili con Carne, Gewürzmischung Zubereitungsanregung:	Paprika, Chillies, Piment, Lorbeerblätter, Rosmarin, Knoblauch Das Fleisch/Hack mit Zwiebeln und geräuchertem Speck anbraten und mit Tomaten und roten Kidneybohnen aus der Dose auffüllen. Chili Con Carne Gewürzmischung einstreuen und mitkochen.
31885	Chili-Pulver Typ californisch, Gewürzzubereitung, original	Chillies, Cumin, Oregano, Salz, Knoblauch
31890	Chimichurri, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, Oregano, Roh-Rohrzucker, Paprika Typische argentinische Steakmischung mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Knoblauch und Oregano. In etwas Essig und Öl anrühren und zum Fleisch essen. Passt auch sehr gut in Rahmsoußen zu Pilzen.
31905	China Wok, Gewürzzubereitung	Paprika, Chillies, Coriander, Knoblauch, Ingwer, Salz, Dextrose, Bockshornkleesaat, Fenchel, Sternanis, Zimt, Muskatnuss, Basilikum, Kurkuma, Szechuanpfeffer





31904	China, Gewürzzubereitung, mit Glutamat Zubereitungsanregung:	Paprika, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; Chillies, Bockshornkleesaat, Basilikum, Muskatnuss, Kurkuma Typische Mischung für alle Chinagerichte aus dem Wok. Kann auch für pikante Salate genommen werden, z.B. Hühnersalat mit Porree, Ananas und Mayonnaise.
31902	China, Gewürzzubereitung, ohne Zusatzstoff Glutamat	Paprika, Salz, Chillies, Bockshornkleesaat, Basilikum, SELLERIE , Muskatnuss, Kurkuma
31881	Crispy Onion Burger Spice, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	25,0 % Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Meersalz, Paprika, Zwiebeln, SENF saat, Roh-Rohrzucker, Pfeffer, Knoblauch, Liebstöckel, Cumin, Rauch Knusprige Zwiebeln, geräucherte Paprika und scharfer Senf resultieren in einer intensiv würzigen und aromatischen Geschmackskombination für Hackfleischzubereitungen aller Art. Die Mischung veredelt auch fleischfreie Patties und verleiht pflanzlichem Hack eine authentische herzhafte Würze. Ca. 2 - 3 EL pro 500 g vor dem Anbraten in die fleischliche oder pflanzliche Burgermasse einarbeiten.
32244	Coleslaw, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Roh-Rohrzucker, Meersalz, Zwiebeln, Karotten, SELLERIE , Knoblauch, Zitronenschalen, Pfeffer, Petersilie, SENF saat 500 g Weißkohl, 40-50 g (4-5 EL) Würzmischung, 100 g Mayonnaise, 50 g Sauerrahm, 50 ml (5 EL) Zitronensaft; Weißkohl in feine Streifen schneiden, die Würzmischung sowie die übrigen Zutaten hinzufügen.
42531	Curry-Mischung grob, für die Mühle Zubereitungsanregung:	Kurkuma, SENF saat, Paprika, Bockshornkleesaat, Zwiebeln, Coriander, Pfeffer, Salz, Zimt, Cumin Eine harmonisch ausgewogene Curry-Mischung, die vielseitig verwendbar ist. Egal ob für Reis, Lamm, Kalb, Hühnchen oder Ragouts. Diese Curry-Mischung vollendet jedes Curry-Gericht.
42490	Curry-Pulver, Typ BESTE QUALITÄT	Kurkuma, Coriander, Bockshornkleesaat, Ingwer, Kümmel, Chillies, Piment, Muskatnuss, Cardamom, Nelken
42521	Curry-Pulver, Typ DIANA	Coriander, Bockshornkleesaat, Kurkuma, Fenchel, Cumin, Chillies, Salz
42530	Curry-Pulver, Typ ENGLISCH	Kurkuma, Coriander, SENF saat, Bockshornkleesaat, Chillies, Salz, Knoblauch
42532	Curry-Pulver, Typ GOA	Kurkuma, Coriander, Bockshornkleesaat, Chillies, Salz, Knoblauch
42510	Curry-Pulver, Typ INDISCH	SENF saat, Coriander, Kurkuma, Dextrose, Dill, Ingwer, Salz, Basilikum, Bockshornkleesaat, SELLERIE , Kümmel, Chillies, Knoblauch
42520	Curry-Pulver, Typ JAVA	Kurkuma, Coriander, Bockshornkleesaat, Ingwer, Zitronenschalen, Pfeffer, Chillies, Lorbeerblätter
42518	Curry-Pulver, Typ MADRAS	Coriander, Bockshornkleesaat, Kurkuma, Fenchel, Pfeffer, Cumin, Chillies, Nelken, Knoblauch, Salz
42522	Curry-Pulver, Typ POONA	Kurkuma, Bockshornkleesaat, Coriander, SENF saat, Cumin, Chillies, Salz, Ingwer, Fenchel
42500	Curry-Pulver, Typ SÜSS	Kurkuma, Süßholzwurzel, SENF saat, Coriander, Dextrose, Dill, Ingwer, Salz, Basilikum, Bockshornkleesaat, SELLERIE , Kümmel, Chillies, Knoblauch
42550	Curry-Pulver, Typ THAILAND	Paprika, Kurkuma, Coriander, SENF saat, Bockshornkleesaat, Chillies, Salz, Knoblauch





32248°	Currywurst "crunch", Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Tomatenchips (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke, Zucker), Roh-Rohrzucker, Meersalz, Kurkuma, Mangoflocken, BIO Tomaten, Coriander, SENF saat, Bockshornkleesaat, Chillies, Salz, Knoblauch 1 Bratwurst, 10-20 g (1-2 EL) Gewürzzubereitung, 100 ml Currywurstsauce; die Bratwurst mit der Currywurstsauce vermischen und mit der Gewürzzubereitung garnieren.
31908	Döner, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Paprika, Pfeffer, Chillies, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; Knoblauch, Salz, Basilikum, Oregano, Rosmarin, Rapsöl Pikante Mischung für gebratenes/geschnetzeltes Fleisch. Eignet sich auch hervorragend als Marinade für Grillfleisch.
31920	Einlege Gewürzmischung mit Chillies und Dillkraut	SENF saat, 22,2 % Dill, Wacholderbeeren, Coriander, Pfeffer, Ingwer, Piment, Nelken, 2,5 % Chillies
32334	Flammkuchen Creme, Gewürzzubereitung	Zwiebeln, Meersalz, SELLERIE , Knoblauch, Roh-Rohrzucker, Liebstöckel, SENF saat, Pastinake, Petersilie, Rapsöl
32342	Flammkuchen Crunch, Gewürzzubereitung	Zwiebeln, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Roh-Rohrzucker, Tomaten, Salz, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Rapsöl, Rauch
52635	Gabelbissen, grob, Gewürzzubereitung	Rotholz, Piment, Zimt, Coriander, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Zucker, Zitronenschalen, Dill, Oregano, Thymian
31971	Garam Masala, Gewürzmischung Zubereitungsanregung:	Coriander, Bockshornkleesaat, Cumin, Pfeffer, Nelken, Zimt, Anis, Ingwer, Kümmel, Knoblauch Typische indische Gewürzmischung (Masala) für gegrilltes Hähnchen, Pute und Fisch. Passt auch sehr gut für Frikadellen oder Hackbällchen. Zum Marinieren für indische Gerichte z.B. in Joghurt mit Paprikapulver. Oder für einen Bierteig; Mehl mit Bier und etwas Salz + Garam Masala mischen und Gemüse darin eintauchen. In heißem Fett ausbacken. Kann kalt und warm genossen werden.
32000	Gewürzter Pfeffer, grob, Gewürzzubereitung	72,7 % Pfeffer, Zwiebeln, Paprika, Schnittlauch, Rapsöl, Petersilie, Karotten, Dill, Pastinake, Liebstöckel
32253	Ginger Shot, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	64,0 % Ingwer, Kurkuma, Mangoflocken, Zimt, Chillies, Pfeffer 2 – 3 g (1 TL) Gewürzzubereitung mit 25 ml kochendem Wasser übergießen und 5 – 8 Minuten ziehen lassen. Anschließend Fruchtsaft (z.B. Zitronensaft) nach Geschmack zugeben und alles gründlich verrühren.
32010	Glühwein, Gewürzzubereitung	Zitronenschalen, Zimt, Nelken
32257	Golden Turmeric Latte, Gewürzmischung Zubereitungsanregung:	66,5 % Kurkuma, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Pfeffer, Cardamom 1 gehäufter TL für einen Becher kochende (pflanzliche) Milch
32026	Grill Feuerkräuter, Gewürzmischung	Rosmarin, Oregano, Coriander, Fenchel, Thymian, Salbei
32030	Grill, Gewürzsalz	Salz, Paprika, Pfeffer, Chillies, Rosmarin, Zwiebeln, Dill, Thymian
32021	Grillbutter- Gewürzzubereitung „pikant“ Zubereitungsanregung:	Paprika, Pfeffer, Petersilie, Salz, Knoblauch, Chillies, Zwiebeln, Schnittlauch, Rapsöl, Süßholzwurzel, Karotten, Dill, Pastinake, Liebstöckel ca. 2 g von der Mischung reichen für 30g Butter. Diese pikant feine Butter schmeckt sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder auf warmem Brot.
52610	Grillfisch, Gewürzzubereitung	Petersilie, Zwiebeln, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; Pfeffer, Knoblauch, Salz
32080	Grillhähnchen, Gewürzzubereitung	Paprika, Chillies, Muskatnuss, Salz, Bockshornkleesaat, Knoblauch, Majoran, Petersilie
32041	Gulasch und Schaschlik, Gewürzmischung	Paprika, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Kurkuma, Piment, Dill, Thymian





32060	Gyros, grob, Gewürzzubereitung	Paprika, Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Zwiebeln, Salz, Dextrose, Thymian, Chillies, Knoblauch, Rapsöl
32071	Hackbraten, Gewürzzubereitung	Paprika, Chillies, Muskatnuss, SELLERIE , Salz, Majoran, Oregano, Coriander, Kurkuma, Bockshornkleesaat
32095	Harissa, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Chillies, Cumin, Coriander, Paprika, Knoblauch, Salz Gewürzzubereitung mit Olivenöl vermischen und durchziehen lassen. Bestens geeignet für Couscous, Reisgerichte, arabische Mezze oder einfach zum Nachwürzen bei Tisch.
32100	Herbes de Provence, gerebelt, Gewürzzubereitung	Rosmarin, Basilikum, Fenchel, Oregano, Thymian, Bohnenkraut, Lavendel, Rapsöl
62770	Honig- und Pfefferkuchen, Gewürzzubereitung	Zimt, Orangenschalen, Piment, Anis, Coriander, Sternanis, Muskatnuss, Nelken
32283	Hummus, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Coriander, Cumin, Salz, Knoblauch, Paprika, SESAM , Petersilie, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Chillies Würzige pikant-perfekte Gewürzzubereitung nicht nur für den klassischen Hummus geeignet, sondern auch für orientalische Dips und Vorspeisen
31703	Italian Dressing, Würzmischung	Roh-Rohrzucker, Meersalz, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Zwiebeln, Oregano, Tomaten, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Majoran
32110	Italienische Kräuter, Gewürzmischung	Basilikum, Oregano, Rosmarin
32246	Kartoffelsalat, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Zwiebeln, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Liebstöckel, Pastinake, Pfeffer, SENF saat, Petersilie, Muskatnuss 500 g Pellkartoffeln in Scheiben, 40-50 g (4-5 EL) Würzmischung, 100 g Mayonnaise, 50 g Sauerrahm, 40 ml (4 EL) Kräuteressig; alle Zutaten miteinander vermischen und eine Stunde durchziehen lassen.
32120	Käse und Quark, Gewürzzubereitung	Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Rapsöl
32140	Knoblauch-Pfeffer, grob, Gewürzzubereitung	82,5 % Pfeffer, 16,5 % Knoblauch, Rapsöl
32314	Knödel & Klöße, Gewürzzubereitung	Meersalz, Zwiebeln, Knoblauch, SELLERIE , Pfeffer, Liebstöckel, Dill, Muskatnuss, Petersilie, Pastinake
52650	Kochfisch, Gewürzzubereitung	Wacholderbeeren, Pastinake, Karotten, Piment, Dill, Nelken, Orangenschalen, Pfeffer, Lorbeerblätter, Petersilie, Lauch
32171	Kräuterbutter "classic", Gewürzzubereitung	Meersalz, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer, Kerbel, Liebstöckel, Knoblauch, Tomaten, Rapsöl, Kurkuma, Coriander, Bockshornkleesaat, Ingwer, Kümmel, Chillies, Piment, Muskatnuss, Cardamom, Nelken
32180	Kräuter-Salz	Salz, Zwiebeln, Anis, Schnittlauch, SELLERIE , Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Rapsöl, Karotten, Paprika, Dill, Pastinake, Liebstöckel
32336	Kürbis "herbstlich", Gewürzzubereitung	Meersalz, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Kurkuma, BIO Tomaten, Liebstöckel, SELLERIE , Mangoflocken, Coriander, Pastinake, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Cumin, Estragon, SENF saat, Bockshornkleesaat, Chillies, Salz, Knoblauch
32318	Kürbis "winterlich", Gewürzzubereitung	Meersalz, Zimt, Cumin, Roh-Rohrzucker, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuss, Cardamom, Nelken, Chillies
32195	Lamm, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Pfeffer, Zwiebeln, Basilikum, Oregano, Paprika, Rosmarin, Knoblauch, Rapsöl Für Lamm-Gerichte; auch zum Grillen oder Marinieren von Fleisch.





62780	Lebkuchen "Sonderklasse", Gewürzmischung	Zimt, Anis, Nelken, Piment, Fenchel, Macis
32019	Magic Dust, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Paprika, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Knoblauch, Chillies, Zwiebeln, Muskatnuss, Cumin, Pfeffer, Rauch Eignet sich hervorragend zum Würzen und Marinieren von Fleisch
52690	Makrelen-Pfeffer, Gewürzmischung	Pfeffer, SENF saat, Paprika
32338	Masala Chai Latte, Gewürzzubereitung	Zimt, Ingwer, Pfeffer, Zitronenschalen, Cardamom, Nelken, Anis
31702	Mediterraner Veggie Mix, Gewürzsalz Zubereitungsanregung:	Meersalz, Paprika, Zwiebeln, Pfeffer, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Majoran, Rapsöl Das mediterrane Veggiesalz verleiht vielen mediterranen Gerichten (Gemüsen und Salaten) eine aromatische Note. Egal ob Grillgemüse, Pfannengemüse, das Gewürzsalz ist vielseitig einsetzbar.
33457	Mexiko Mix, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Zwiebeln, Salz, Chillies, Paprika, Knoblauch, Rapsöl, Cumin, Oregano Für feurige Tomatensoßen oder Suppen mit Hack/Fleisch und Bohnen/Mais/Paprika.
32333	Milchreis & Grießbrei, Würzmischung	Roh-Rohrzucker, Zimt, Orangenschalen, Zitronenschalen, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Zucker, Meersalz, Orangenöl, Vanille
32230	Nasi Goreng, grob, Gewürzzubereitung	Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmfett), Zwiebeln, Kurkuma, Knoblauch, Chillies, Ingwer
32245	Nudelsalat, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Meersalz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), BIO Tomaten, Paprika, Tomaten, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Bohnenkraut, Schnittlauch, Chillies, Rapsöl 500 g gekochte Nudeln, 40-50 g (4-5 EL) Gewürzzubereitung, 100 g Mayonnaise, 50 g Sauerrahm, 40 ml (4 EL) Zitronensaft; alle Zutaten miteinander vermischen und eine Stunde durchziehen lassen.
32252	Oatmeal, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Roh-Rohrzucker, Zucker, Zimt, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Orangenschalen, Zitronenschalen, Nelken, Orangenöl, Ingwer, Piment, Muskatnuss, Cardamom, Vanille 100 g Haferflocken, 20 g (2 EL) Würzmischung, 100 ml Wasser, 100 ml (pflanzliche) Milch; Haferflocken, Gewürzmischung, Wasser und Milch in einem Topf aufkochen und kontinuierlich bis zur gewünschten Konsistenz rühren.
32379	Orangen-Pfeffer, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	64,0 % Pfeffer, 24,0 % Orangenschalen, Salz, Zucker, 3,0 % Orangenöl Eignet sich besonders gut für gegrillten Lachs, gegrilltes Geflügel mit Orangensoße oder Orangenbutter. Auch für die asiatische Küche geeignet.
32250	Paella, griesig, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Zwiebeln, Paprika, Kurkuma, Knoblauch, Pfeffer, Petersilie, Rapsöl Für die original spanische Paella mit Huhn, Meeresfrüchten und Chorizo.
32260	Pariser Pfeffer, grob Gewürzzubereitung	Pfeffer, Zucker, Paprika, Rapsöl
33248	Pesto Bärlauch, Gewürzzubereitung	45,0 % Bärlauch, Salz, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Schnittlauch





32281	Pesto Calabrese, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Paprika, Petersilie, Salz, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch, Chillies, Pfeffer, Zitronenschalen Pesto Calabrese für Pasta, Brot und Salat. Schnell und einfach zubereitet als Pistou, eine kalte Würzsauce angerührt in Öl. Zum Würzen von Pasta, Fleisch, Gemüse- und Kartoffelgerichten. Oder als Aufstrich in Frischkäse, Schmand auf knusprigem Baguette oder Ciabatta.
32287	Pesto Peperoncino, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Tomaten, Petersilie, Salz, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch, Chillies, Pfeffer, Zitronenschalen Pesto Peperoncino für 250g Spaghetti: 50g Pinienkerne mit der Gabel zerdrücken oder die Moulinette nehmen. 3-4 EL Olivenöl zufügen und eine Paste herstellen. 3 EL Pesto Peperoncino – Gewürzzubereitung mit etwas warmem Wasser anfeuchten und zu der Paste geben. Diese Mischung mit etwas Spaghetti-Kochwasser verrühren und in einer Schüssel unter die Spaghetti heben. Die Pinienkerne können auch durch geriebenen Hartkäse ersetzt werden.
32324	Pilzwürze, Gewürzzubereitung	Knoblauch, Meersalz, Zwiebeln, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Bohnenkraut, Rapsöl
32300	Pizza-Kräuter, Gewürzmischung	Oregano, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer
32299	Pizza-Topping, Gewürzzubereitung	Oregano, Zwiebeln, Salz, Basilikum, Pfeffer, Knoblauch, Rapsöl
32325	Pommes „pikant“, Gewürzsalz	Salz, Paprika, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; LAKTOSE , Zwiebeln, Pfeffer, Maisstärke, Rapsöl, Jodsalz, Kurkuma, SELLERIE , Maltodextrin, Knoblauch, Nelken, Lorbeerblätter, Palmfett, Hefeextrakt, Zucker, pflanzliches Eiweiß, biologisch aufgeschlossen (WEIZEN eiwiss, Salz), Aromen (mit SELLERIE öl), Säuerungsmittel: Zitronensäure E330
32326	Pommes „spezial“, Gewürzsalz	Salz, Paprika, Zwiebeln, Kurkuma, Coriander, SENF saat, Bockshornkleesaat, Chillies, Knoblauch
32175	"PrimaVera" Frühlings-Dip, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Zwiebeln, Salz, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Knoblauch, Paprika, Rapsöl Ideal für Kräuter-Dips/- Butter, als Kartoffelcreme, Salatdressing, helle Soßen und vieles mehr. Anwendungsvorschlag: 250 g Quark + 200 g Crème fraîche + 18 g PrimaVera, mind. 20 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.
32310	Punsch Typ GLÖGG, Gewürzzubereitung	Orangenschalen, Ingwer, Zimt, Cardamom, Nelken
32328	Raclette Grill, Gewürzzubereitung	Paprika, Meersalz, Salz, Roh-Rohrzucker, Knoblauch, Zwiebeln, BIO Tomaten, Liebstöckel, Pfeffer, Cumin, SENF saat, Kurkuma, Pastinake, Coriander, Bockshornkleesaat, Chillies, Rauch
32337	Ras el Hanout Couscous, gemahlen, Gewürzzubereitung	Kurkuma, Coriander, Piment, Zimt, Pfeffer, Chillies, Cumin, Cardamom, Ingwer, Fenchel, Muskatnuss, Sternanis, Orangenschalen, Bockshornkleesaat, Lorbeerblätter
32335	Ras el Hanout, grob, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Zimt, Chillies, Ingwer, Meersalz, Nelken, Cardamom, Lorbeerblätter, Macis, Thymian, Schwarzkümmel Marokkanische/Tunesische-Gewürzzubereitung. Eignet sich hervorragend für Reis, Couscous, Eintöpfe, Gemüse und Tajine-Gerichte.
32323	Rauch-Salz "smoky premium", Würzmischung	Salz, Paprika, Rauch
32341	Reis, Gewürzzubereitung	Paprika, Zwiebeln, Pfeffer, Kurkuma, Salz, Knoblauch, Petersilie, Rapsöl
32319	Rotkohl, Würzmischung	Meersalz, Orangenschalen, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Zimt, Coriander, Fenchel, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Nelken, Orangenöl





32247	Rührei „Eggcellent“, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Meersalz, Tomaten, Liebstöckel, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, BIO Tomaten, Paprika, Kurkuma, Pastinake, Dill, Rauch 4 Eier (Größe M), 20 g (2 EL) Gewürzzubereitung; die Gewürzzubereitung während der Zubereitung in die Eiermasse geben, anschließend ausbacken
32364	Salatkräuter, fein gerebelt, Gewürzzubereitung, original	Schnittlauch, Petersilie, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Dill, Pastinake, Liebstöckel
32371	Sauerbraten, Gewürzmischung	Pfeffer, Piment, Coriander, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Paprika, Wacholderbeeren, Nelken, Zimt, Ingwer, Bohnenkraut, Muskatnuss
32378	Schafskäse, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Knoblauch, Paprika, Chillies, Pfeffer, Petersilie, Zwiebeln, Thymian, Oregano, Rapsöl, Basilikum Eignet sich sehr gut zum Einlegen von Schafskäse in Öl, zum Marinieren von Fleisch, zum Grillen oder Braten. Alles erhält einen pffigig würzigen Geschmack. Ca. 2 Esslöffel auf 250 ml Öl.
32018	Schawarma, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Chillies, Salz, Paprika, Cumin, Knoblauch, Oregano, Maisstärke Diese arabische Gewürzzubereitung eignet sich hervorragend zum Würzen und Marinieren.
32390	Sellerie-Salz	Salz, 15,3 % SELLERIE
31701	Smoky Dutch Oven, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Paprika, Roh-Rohrzucker, Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Cumin, Pfeffer, Rauch Die ideale Ergänzung zu vielen Gerichten aus dem Dutch Oven. Ob das berühmte Schichtfleisch, Schmorgerichte oder Eintöpfe - diese Gewürzkombination rundet jedes Dutch Oven Gericht ab. Zubereitungsvorschlag z. B. 40 g Gewürz für 1,4 kg Schweinenacken (Schichtfleisch im Dutch Oven)
32317	Smoky Flammlachs, Gewürzzubereitung	Salz, Paprika, Pfeffer, Orangenschalen, Zitronenschalen, Dill, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Fenchel, Estragon, Wacholderbeeren, Rauch
32125	Sour Cream, Würzmischung Zubereitungsanregung:	Roh-Rohrzucker, Knoblauch, Meersalz, Essicum® (K) (Säureregulator(en): Natriumdiacetat E262ii, Zitronensäure E330, Kaliumcitrat E332; Säuerungsmittel: Glucono-delta-lacton E575), Zwiebeln, Pfeffer, Schnittlauch, Zitronenschalen Der Steakhausklassiker passt zu Allem und darf auf keinem Grillbuffet fehlen. Vielseitig und unkompliziert - ob zu Potato Wedges, selbstgemachten Ofenkartoffeln oder Grillgemüse
62830	Spekulatius, holl. Art mit Cardamom, Gewürzmischung	Zimt, Nelken, Ingwer, Piment, Muskatnuss, 4,0 % Cardamom
32437°	Spicy Waikiki-Dip, Würzmischung mit Ananas Zubereitungsanregung:	32,5 % Ananasflocken (Ananas, Maisstärke), Tomatenchips (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke, Zucker), Roh-Rohrzucker, Meersalz, Knoblauch, Chillies, Paprika, Ingwer, Rauch Gibt Speisen einen fruchtig-scharfen und süßlichen Geschmack mit einer leicht rauchigen Note. Eignet sich hervorragend als Grillsoße, für Salsa und Dips; mit kaltem Wasser und evtl. etwas Öl anrühren, min. 10 Minuten durchziehen lassen
32413	Spieß- und Grillbraten "premium", Gewürzzubereitung	Salz, Paprika, Zwiebeln, Dextrose, Kurkuma, Chillies, Knoblauch, SENF saat, Cumin, Oregano, Pfeffer, Rapsöl, Petersilie, Thymian, Rauch
32420	Steak-Pfeffer, grob, Gewürzzubereitung	Pfeffer, Salz, Paprika, Zwiebeln, Schnittlauch, Säureregulator(en): Zitronensäure E330; Petersilie, Rapsöl, Karotten, Dill, Pastinake, Liebstöckel
32423	Steak-Pfeffer „Gaucho“, Gewürzzubereitung	Pfeffer, Salz, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Piment, Roh-Rohrzucker, Coriander, Thymian, Rapsöl, SENF saat, Chillies





32191	Steak-Pfeffer „Kräutersteak“, Gewürzzubereitung	Pfeffer, Paprika, Petersilie, Salz, Oregano, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch
32421	Steak-Pfeffer, "Hot-Sweet-Brasil", Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Pfeffer, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Paprika, Rapsöl, Liebstöckel, Rauch Grobe Gewürzzubereitung, konzipiert für die Gewürzmühle / verleiht jedem Grillfleisch eine scharf-süßliche Note.
62840	Stollen mit Cardamom und Vanille, Gewürzzubereitung	Zitronenschalen, 17,8 % Cardamom, Macis, 3,0 % Vanille
32430	Suppen-Gewürz, Suppengrün, grob, original	Pastinaken, Karotten, Lauch
31893	Suppen-Würzmischung	Meersalz, Liebstöckel, SELLERIE , Zwiebeln, Roh-Rohrzucker, Pastinake, Karotten, Knoblauch, Kurkuma, Petersilie, Lorbeerblätter, Nelken
32434	Taco, Gewürzzubereitung	Paprika, Zwiebeln, Dextrose, Kurkuma, Chillies, Salz, Cumin, Oregano, Knoblauch, Rapsöl
33450	Tandoori Masala, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Coriander, Cumin, Ingwer, Knoblauch, Chillies, Salz Bestens für Curry-Gerichte geeignet.
32433°	Tapas Salsa Dip, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Tomatenchips (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke, Zucker), Paprika, Meersalz, Roh-Rohrzucker, SENF saat, Pfeffer, Zwiebeln, Cumin, Chillies, Rauch Patatas Bravas, Würzsauce oder Marinade für Fleisch, Geflügel und Fisch (angerührt in Wasser und etwas Öl); Pimentos de Padron; Mojo Rojo; Dip (angerührt in Schmand, Creme fraiche oder Frischkäse)
32220	Tomate-Mozzarella, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	48,0 % Tomaten, Zwiebeln, Salz, Basilikum, Knoblauch, Paprika, Oregano, Thymian, Pfeffer, Chillies, Petersilie, Rapsöl Lecker auf Tomaten mit Mozzarella, im Tomatensalat, in Nudelsauce, zu Gemüseaufläufen, in Frischkäse sowie Quark-Dip, zum Brotbacken und als Bruschetta.
32438	Tomaten, Gewürzzubereitung	Zwiebeln, Salz, Pfeffer, SENF saat, Petersilie, Paprika
32282	Tropical Island, Würzmischung mit Mango und Ananas Zubereitungsanregung:	21,0 % Mangoflocken, 16,0 % Ananasflocken (Ananas, Maisstärke), Roh-Rohrzucker, Salz, Zwiebeln, Chillies, Kurkuma, Knoblauch, Coriander, Petersilie, Süßholzwurzel, Bockshornkleesaat, Ingwer, Kümmel, SENF saat, Dextrose, Dill, Piment, Muskatnuss, Basilikum, SELLERIE , Cardamom, Nelken Herzhaft fruchtig- perfekte Würzung für asiatische Currys, Dips und Marinaden. Mango und Ananas geben der Mischung eine leicht süß-saure Note, das Curry verleiht ihr eine milde Schärfe. Eingerührt in Fruchtsaft und Öl eignet sich diese Mischung als Geflügelmarinade oder als kalte Sauce zu Satéspießen.
32455	Tschubritza, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Salz, Bohnenkraut, Pastinake, Liebstöckel, SELLERIE , Bockshornkleesaat Eignet sich bestens für geschmortes oder gebratenes Fleisch, Fleisचेintöpfe, Gemüse- und Kartoffelgerichte, Suppen sowie Bohnengerichte.
32440	Tzatziki, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Minze, Paprika ca. 5 g von der Mischung in 250 g Quark geben und im Kühlschrank etwas ziehen lassen. Als leckere Beilage zum Grillfleisch oder nur so zum Dippen.
32441	Tzatziki-Dip ohne Minze, Gewürzzubereitung	Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Petersilie





31883°	Umami Crunch, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Paprika, Tomatenchips (Tomatenmarkkonzentrat , Maisstärke, Zucker), Meersalz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), SELLERIE , Tomaten, Liebstöckel, Zwiebeln, Knoblauch, Kurkuma, Pastinake, Rauch Zur intensivierten Geschmacksbildung kann dieses Universalwürzmittel vor, während oder nach der Zubereitung sämtlicher neutral schmeckender Speisen zum Abschmecken bzw. Nachwürzen verwendet werden (ca. 2 TL pro 500 g)
33874	Universalwürzmittel, „Pantry“, Würzmischung	Salz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; LAKTOSE , Maisstärke, Zwiebeln, Rapsöl, Jodsalz, Kurkuma, SELLERIE , Maltodextrin, Knoblauch, Nelken, Lorbeerblätter, Palmfett, Hefeextrakt, Zucker, pflanzliches Eiweiß, biologisch aufgeschlossen (WEIZEN eiwiss, Salz), Aromen (mit SELLERIE öl), Säuerungsmittel: Zitronensäure E330
33873	Universalwürzmittel, „UniAroma“, Würzmischung	Salz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; Dextrose, Maisstärke, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Kurkuma, Pastinake, Knoblauch, Lorbeerblätter, Nelken
93033	Vanillezucker, mit Naturvanille	Zucker, 5,0 % Vanille
32329	Weihnachtlicher Bratapfel, Würzmischung	Roh-Rohrzucker, Zimt, Orangenschalen, Zitronenschalen, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Ingwer, Anis, Zucker, Nelken, Piment, Fenchel, Orangenöl, Macis, Vanille
32313	Weihnachtsgans, Würzmischung	Meersalz, Paprika, Roh-Rohrzucker, Orangenschalen, SELLERIE , Pfeffer, Liebstöckel, Majoran, Rosmarin, Pastinake, Orangenöl
32331	Weihnachtsplätzchen, Gewürzzubereitung	Zimt, Orangenschalen, Zitronenschalen, Ingwer, Sternanis
32339	Weißer Glühwein, Gewürzzubereitung	Zitronenschalen, Orangenschalen, Anis, Zimt, Muskatnuss, Wacholderbeeren, Nelken
32450	Wild, Gewürzmischung	Wacholderbeeren, Rosmarin, Pfeffer, Lorbeerblätter, Thymian
32312	Wintergulasch / Winterbraten, Gewürzzubereitung	Meersalz, Orangenschalen, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Pfeffer, Wacholderbeeren, Zimt, Rosmarin, Thymian, Nelken, Ingwer, Orangenöl, Piment, Muskatnuss, Cardamom
32311	Wurzelwürze, Gewürzzubereitung	Meersalz, SELLERIE , Zwiebeln, Knoblauch, Roh-Rohrzucker, Liebstöckel, Fenchel, SENF saat, Cumin, Pastinake, Petersilie, Rosmarin, Rapsöl
32462	Zitronen-Pfeffer, Gewürzzubereitung	63 % Pfeffer, 16 % Zitronenschalen, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Salz, Rapsöl
32181	Zitronen-Salz mit Kurkuma Zubereitungsanregung:	Salz, 10,5 % Zitronenschalen, Kurkuma, 2,0 % Zitronenöl Das Salz passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder Hähnchenfleisch, sommerlichen Salatdressings, mediterranen Gemüsepfannen, Pasta oder Panaden z.B. für Schnitzel Milanese

° Bezeichnung an Lieferanteninformationen angepasst

Etwaige Zubereitungshinweise für Mischungen sind lediglich als Anregungen gedacht und entbinden den Empfänger nicht von einer eigenen Prüfung der Eignung für den vorgesehenen Verarbeitungs- und Verwendungszweck. Sofern erforderlich, ist der Empfänger der Ware verantwortlich für die Formulierung etwaiger Anwendungsempfehlungen für den Endverbraucher.





Weitere Artikel mit deklarationspflichtigen Zutaten		
Artikelnr.	Artikel	Zutaten
21355	Liebstockwurzel, gemahlen, original - Mischung mit handelsüblichem Anteil an Pastinake	51 % Liebstöckel, Pastinake
21357	Liebstockwurzel, gemahlen, keimreduziert – Mischung mit handelsüblichem Anteil an Pastinake	56 % Liebstöckel, Pastinake
21507	Paprika, gemahlen, SMOKED, orig. spanisch, keimreduziert	Paprika, Rauch
10690	Pfeffer, grün, indisch in Dosen	s. Zutatenliste auf Produktverpackung
10758	Pfeffer, schwarz, ganz, HGM-TOP-gereinigt, keimreduziert, geräuchert	Pfeffer, Rauch
21594	Pfeffer, schwarz, fein geschrotet, 0,6 - 1,5 mm, keimreduziert, geräuchert	Pfeffer, Rauch
21599	Pfeffer, schwarz, grob geschrotet, 1,5 - 2,5 mm, keimreduziert, geräuchert	Pfeffer, Rauch
10850°	Röstzwiebeln, 1a ohne Panade "crispy"	82 % Zwiebeln, Palmfett
10849	Röstzwiebeln, ohne Panade, in Sonnenblumenöl geröstet	82 % Zwiebeln, Sonnenblumenöl
10860	Röstzwiebeln mit Mehl und Salz	75 % Zwiebeln, Palmöl, WEIZEN mehl, Salz
21676	Sellerieknollenpulver-Blend	51 % SELLERIE , Pastinake
11718°	Tomatenchips	85 % Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke, Zucker
21840	Zwiebelgranulat, orig. USA mit Stearat	Zwiebeln, Trennmittel: Calciumstearat E470a

° Bezeichnung an Lieferanteninformationen angepasst





Spezialartikel		
Artikelnr.	Artikel	Zutaten
82930	Fleischzartmacher	Salz, LAKTOSE , Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621; Enzym: Papain
82960	Hirschhornsalz	Backtriebmittel: Ammoniumhydrogencarbonat E 503ii; Trennmittel: Magnesiumcarbonat E 504

Salze		
Artikelnr.	Artikel	Zutaten
80013	Dänisches Premium Buchenrauchsalz	Meersalz, Rauch
80008	Hawaiianisches Black Lava Salz, Speisesalz-Zubereitung, original	Meersalz, Aktivkohle





BIO ZUTATEN-LISTE

Artikelnr.	Artikel	Zutaten
B39425	BIO Alleskönner, grob für die Mühle, Gewürzsalz Zubereitungsanregung:	Salz, BIO Tomaten, BIO Pfeffer, BIO Zitronenschalen, BIO Paprika, BIO Zwiebeln, BIO Knoblauch, BIO Thymian, BIO Rosmarin, BIO Basilikum, BIO Lavendel Universell einsetzbares Mühlengewürzsalz; passt frisch vermahlen zu gegrilltem Fleisch, Fisch, Gemüse oder Salat.
B39428	BIO Barbecue "Hot & Fruity Chicken Spice", Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Meersalz, BIO Rohrzucker, BIO Paprika, BIO Tomaten, BIO Mangoflocken, BIO Chillies, BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Basilikum, BIO Thymian, BIO Sonnenblumenöl, BIO Maisstärke, BIO Zucker 500 g Geflügelfleisch, 10g (1 EL) neutrales Speiseöl, 20 g (2 EL) Gewürzzubereitung; Geflügelfleisch mit dem Speiseöl und anschließend mit der Gewürzzubereitung vermischen und eine Stunde im Kühlschrank marinieren.
B39424	BIO Barbecue Spice Rub, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Zwiebeln, BIO Paprika, Meersalz, BIO SENF , BIO Coriander, BIO Knoblauch, BIO Rohrzucker, BIO Pfeffer, BIO Cumin, BIO Muskatnuss eignet sich hervorragend zum Würzen und Marinieren von Fleisch
B39423	BIO Barbecue "Texas" Rub, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Meersalz, BIO Zwiebeln, BIO Pfeffer, BIO Chillies, BIO Petersilie Passt hervorragend zu Steaks und Schweinekoteletts, allgemein Grillfleisch (Rind, Schwein und Hähnchen) 2-3 TL reichen für 450 g Fleisch, 1½ - 2 EL für ein 1,8 kg schweres Hähnchen. Rezeptvorschlag für eine Marinade: 4 TL Gewürzzubereitung mit Öl vermischen. Das Fleisch in die Marinade geben und mind. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Die Würzsoße reicht für ca. 1 kg Fleisch.
B39419	BIO Barbecue "Texas" Rub mit Paprika, Gewürzzubereitung	Meersalz, BIO Zwiebeln, BIO Pfeffer, 14,4 % BIO Paprika, BIO Petersilie, BIO Chillies
B32256°	BIO Bolognese, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Meersalz, BIO Tomaten, BIO Zwiebeln, BIO Tomatenchips (BIO Tomatenmarkkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), BIO Knoblauch, BIO Karotten, BIO SELLERIE , BIO Pfeffer, BIO Thymian, BIO Basilikum, BIO Oregano, BIO Fenchel, BIO Sonnenblumenöl 1 kg Rinderhack, 1 große Gemüsezwiebel, 700g passierte Tomaten und ca. 0,4 Liter Wasser, 4 EL BIO Bolognese-Gewürzzubereitung; Zwiebel mit etwas Öl in Pfanne andünsten, Rindfleisch scharf anbraten und passierte Tomaten, Wasser sowie Gewürzmischung zugeben. Alles zusammen aufkochen.
B39427	BIO Butchers Hack, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Paprika, BIO Zwiebeln, Meersalz, BIO SENF , BIO Pfeffer, BIO Knoblauch, BIO Ingwer, BIO Petersilie, BIO Schnittlauch, BIO Muskatnuss Gewürzzubereitung für Hackfleischgerichte z. B. Frikadellen, Hackbraten, Bolognese
B39426	BIO Café de Paris, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Knoblauch, BIO Zwiebeln, BIO Coriander, BIO Kurkuma, BIO Rohrzucker, BIO Tomaten, Salz, BIO Ingwer, BIO Oregano, BIO Chillies, BIO Bockshornkleesaat, BIO Zimt, BIO Pfeffer z. B. 10 g Cafe de Paris mit 250 g Crème Fraîche verrühren und 10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Ideal für Dips, Aufstriche, zum Verfeinern von Soßen (Currygerichte) usw.





B42511	BIO Curry-Pulver mild, Typ JAIPUR	BIO Coriander, BIO Kurkuma, BIO Ingwer, BIO Bockshornkleesaat, Salz, BIO Chillies, BIO Zwiebeln, BIO Knoblauch, BIO Zimt
B42509	BIO Curry-Pulver, Typ HOT BOMBAY Zubereitungsanregung:	BIO Coriander, BIO Kurkuma, BIO Chillies, BIO Ingwer, BIO Bockshornkleesaat, Salz, BIO Zwiebeln, BIO Zimt, BIO Knoblauch Ca. 1-2 TL je zubereiteter Portion verleihen jedem Curry sein typisches Aussehen und durch den Chili-Anteil seine unverkennbare Schärfe
B39380	BIO Feta, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Tomaten, BIO Zwiebeln, BIO Knoblauch, Meersalz, BIO Basilikum, BIO Oregano, BIO Petersilie, BIO Pfeffer, BIO Thymian, BIO Chillies, BIO Sonnenblumenöl Zum Einlegen von Feta-Käse, Oliven, Grillfleisch, zum Überbacken oder auch zusammen mit Nudeln; Feta-Gewürzzubereitung mit Olivenöl vermischen.
B39420	BIO Feuer und Flamme, grob für die Mühle, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Chillies, BIO Pfeffer, Salz, BIO Paprika, BIO Knoblauch Für alle Liebhaber der scharfen und würzigen Küche; passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, feurigen Eintöpfen, gegrilltem Hähnchen, Marinaden und Dips.
B31971	BIO Garam Masala, Gewürzmischung Zubereitungsanregung:	BIO Coriander, BIO Bockshornkleesaat, BIO Cumin, BIO Pfeffer, BIO Nelken, BIO Zimt, BIO Ingwer, BIO Anis, BIO Kümmel, BIO Knoblauch Für gegrilltes Hähnchen, Pute und Fisch. Frikadellen, Hackbällchen, zum Marinieren von indischen Gerichten; zum Verfeinern von Joghurts, als Beilage für Fleischgerichte.
B32258	BIO Ginger Shot, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	64,0 % BIO Ingwer, BIO Kurkuma, BIO Mangoflocken, BIO Zimt, BIO Chillies, BIO Pfeffer 2 – 3 g (1 TL) Gewürzzubereitung mit 25 ml kochendem Wasser übergießen und 5 – 8 Minuten ziehen lassen. Anschließend Fruchtsaft (z.B. Zitronensaft) nach Geschmack zugeben und alles gründlich verrühren.
B32257	BIO Golden Turmeric Latte, Gewürzmischung Zubereitungsanregung:	66,5 % BIO Kurkuma, BIO Zimt, BIO Ingwer, BIO Muskatnuss, BIO Pfeffer, BIO Cardamom 1 gehäufte TL für einen Becher kochende (pflanzliche) Milch
B31975	BIO Guacamole, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	Meersalz, BIO Paprika, BIO Coriander, BIO Zwiebeln, BIO Knoblauch, BIO Cumin, BIO Tomaten, BIO Zitronenpulver (BIO Zitronensaftkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), BIO Chillies Die Guacamole passt auch als Beilage zu Fleisch, Fisch, Nachos, Tacos, Gemüse und als Dip oder Aufstrich für Brot.
B39422	BIO Hähnchenwürzer, gemahlen, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Paprika, Salz, BIO Zwiebeln, BIO Kurkuma, BIO Majoran, BIO Knoblauch, BIO Chillies, BIO Coriander Eignet sich hervorragend für Hähnchengerichte und Marinaden. Rezeptvorschlag für Hähnchenflügel: BIO Hähnchenwürzer mit etwas Öl vermischen. Anschließend die Hähnchenteile großzügig mit der Marinade bestreichen und in Frischhaltefolie einwickeln. Die Hähnchenflügel sollten mind. 24 Std. im Kühlschrank durchziehen, bevor sie gegart werden. Eignet sich auch hervorragend zum Würzen von Hackfleisch (Frikadellen)
B32095	BIO Harissa, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Chillies, BIO Knoblauch, BIO Paprika, BIO Cumin, BIO Coriander, Salz Bestens geeignet für Couscous, Reisgerichte, arabische Mezze oder zum Nachwürzen bei Tisch. Gewürzzubereitung mit Olivenöl vermischen und durchziehen lassen.
B32110	BIO Italienische Kräuter, Gewürzmischung	BIO Basilikum, BIO Oregano, BIO Rosmarin





B32141	BIO Knobi-Aioli, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	39,0 % BIO Knoblauch, BIO Zwiebeln, Salz, BIO Petersilie, BIO Ingwer Knoblauchliebhaber werden begeistert sein. Unser Knobi-Aioli eignet sich hervorragend für Dips, zum Verfeinern von Soßen, Dressings und und und. 1 TL auf 250g Schmand, wahlweise auch Mayonnaise, Crème Fraîche.
B32100	BIO Kräuter der Provence, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Thymian, BIO Rosmarin, BIO Oregano, BIO Lavendel, BIO Fenchel, BIO Bohnenkraut, BIO Basilikum Rezeptvorschlag für 1 kg Roastbeef: 2-3 EL Kräuter der Provence, etwas Salz und Pfeffer, frisch gepressten Knoblauch und Olivenöl vermischen. Das Roastbeef mit der Marinade bestreichen, anschließend in Frischhaltefolie fest einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Bei 160 Grad Umluft ca. 45 Min. backen und hinterher 10 Min. in Alufolie ruhen lassen.
B39390	BIO Kräuter-Meersalz	Meersalz, 16,0 % Kräuter (BIO Rosmarin, BIO Thymian, BIO Basilikum, BIO Oregano), BIO Knoblauch, BIO Pfeffer
B32019	BIO Magic Dust, Würzmischung ab Charge 2-B32019 Zubereitungsanregung:	BIO Paprika, Meersalz, BIO Rohrzucker, BIO Knoblauch, BIO Zwiebeln, BIO Muskatnuss, BIO Cumin, BIO Chillies, BIO Pfeffer, Rauch Ca. 3 EL eignen sich hervorragend zum Würzen und Marinieren von 500 g Fleisch
B39400	BIO Pasta Roma, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Zwiebeln, BIO Knoblauch, BIO Petersilie, BIO Tomaten, BIO Pfeffer, BIO Thymian, BIO Rosmarin, BIO Basilikum, BIO Oregano Mediterrane Mischung für Pasta- und Pizzasaucen; mit etwas Nudelwasser quellen lassen und zu der Tomatensauce geben
B39417	BIO Rauch-Salz "smoky premium", Würzmischung	Salz, BIO Paprika, Rauch
B39421	BIO Scharf auf Fleisch, Steakpfeffer für die Mühle, Gewürzzubereitung	BIO Pfeffer, Meersalz, BIO Zwiebeln, BIO Tomaten, BIO Paprika, BIO Knoblauch, BIO Basilikum, BIO Petersilie, BIO Sonnenblumenöl
B32220	BIO Tomato-Mozzarella, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	48,0 % BIO Tomaten, BIO Zwiebeln, Salz, BIO Knoblauch, BIO Basilikum, BIO Paprika, BIO Thymian, BIO Oregano, BIO Pfeffer, BIO Chillies, BIO Petersilie, BIO Sonnenblumenöl Lecker auf Tomaten mit Mozzarella, im Tomatensalat, in Nudelsoße, zu Gemüseaufläufen, in Frischkäse sowie Quark-Dip, zum Brotbacken und als Bruschetta.
B32439°	BIO Toskanische Bruschetta, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Tomatenchips (BIO Tomatenmarkkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker), Salz, BIO Knoblauch, BIO Zwiebeln, BIO Petersilie, BIO Pfeffer, BIO Basilikum, BIO Oregano Fruchtige Gewürzzubereitung für Pasta- und Pizzasaucen oder für Toskanische Bruschetta.
B32440	BIO Tzatziki-Dip, Gewürzzubereitung Zubereitungsanregung:	BIO Knoblauch, Salz, BIO Zwiebeln, BIO Schnittlauch, BIO Pfeffer Ca. 5 g von der Mischung in 250 g Quark/Joghurt geben und im Kühlschrank etwas ziehen lassen. Als leckere Beilage zum Grillfleisch oder nur so zum Dippen.

° Bezeichnung an Lieferanteninformationen angepasst

Etwaige Zubereitungshinweise für Mischungen sind lediglich als Anregungen gedacht und entbinden den Empfänger nicht von einer eigenen Prüfung der Eignung für den vorgesehenen Verarbeitungs- und Verwendungszweck. Sofern erforderlich, ist der Empfänger der Ware verantwortlich für die Formulierung etwaiger Anwendungsempfehlungen für den Endverbraucher.





Weitere Artikel mit deklarationspflichtigen Zutaten		
Artikelnr.	Artikel	Zutaten
B21511	BIO Paprika gemahlen SMOKED, original	BIO Paprika, Rauch
B10637	BIO Suppengemüse, granuliert, original	BIO Karotte, BIO Pastinake, BIO Lauch
B11718°	BIO Tomatenchips, walzengetrocknet, original	85 % BIO Tomatenmarkkonzentrat, BIO Maisstärke, BIO Zucker

° Bezeichnung an Lieferanteninformationen angepasst



Gewürzmischungen/Gewürzzubereitungen/Gewürzsalze?

Diese Begriffe definieren sich laut „Leitsätze für Gewürze und Gewürzzubereitungen“ wie folgt:

Gewürzmischungen

sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen.

Gewürzzubereitungen

sind Mischungen von Gewürzen mit anderen geschmackgebenden Zutaten und/oder geschmackbeeinflussenden Zutaten.
 Sie enthalten mindestens 60 % Gewürze.

Gewürzsalze

enthalten mind. 15 % Gewürze (außer bei Knoblauch) und mehr als 40 % Salz

Würzmischungen

sind Erzeugnisse, die überwiegend aus Speisesalz, verkehrsüblichen Zuckerarten oder Geschmacksverstärkern bestehen.

