



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, äußerst fruchtig und sehr 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, Gemüsen, Nudelgerichten, süßen Backwaren, Fruchtkompositionen und Käse.



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



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



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.



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



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



Fisch, Gewürzsalz 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.



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



Süsse Träume, erfrischend natürlicher Waldbeergeschmack, mit intensiver Farbgebung. Verwendung: ideal für kalte Süßspeisen, Frucht- und Salatzubereitungen sowie zum Finishen, Dekorieren und Abschmecken.



Curry, fruchtig milde Schärfe, die bestens zu Salaten, Suppen, Saucen, Geflügel, Fleisch, Fisch, Gemüsen sowie Nudel- und Reisgerichten passt.



Steak-Pfeffer, aromatisch runde Schärfe mit lieblich-, süß- und salzigem Abgang sowie zarter Vanillernote. Ohne Zusatz von Geschmackverstärkern. Gluten und Lactosefrei. Nicht raffiniertes Meersalz. Verwendung: idealerweise zum Vollenden von gegrilltem oder gebratenem Fleisch.



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



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



Rinder-Bouillon ist 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 ist kräftig-aromatisch. Kann als Bouillon, zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, diversen Suppen, Reis- und Nudelgerichten, Eintöpfen und Ragouts verwendet werden.



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