

Anis ganz - Anis
Aglio-Olio-Peperoncino
Arrabiata
Africa Feuer
Auflaufgewürz
Arabia Spice
Baharat
Barbecue
Berbere
Beeren Pfeffer (Rosa Pfeffer oder Rosa Beeren)
Bockshornklee Blätter
Bockshornklee gemahlen
Bockshornklee samen
Bratkartoffelgewürz
Baifuß Kräuter
Bourbon Vanille, Rea-glas 2-3
Bourbon Vanille im Pack 8-10
Bourbon Vanille Pulver 10g, 20 g
Bourbon Vanille Extrakt 10 ml, 20 ml
Bruschetta Rosso (hot)
Bruschetta Verde
Bruschetta à la Toscana (mild)
Cajun
Cayenne Pfeffer
Chili ganz
Chili Bunt
Chili Pulver
Chili Fäden
Couscous Gewürz
Cumin (Kreuzkümmel) ganz
Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
Curry Blätter
Curry mild gelb
Curry grün
Curry mild rot
Curry malabar
Curry créole
Curry Madagaskar
Curry Englisch
Curry Exotic
Curry Madras
Curry Java
Curry Berbere
Curry Oriental
Thai Curry
Zitronencurry
Curry Masala
Curry classic
Curcuma Flocken
Curcuma gemahlen
Chimichurri Gewürz (mild)
Dill Spitzen
Dip Milanaise
Dip Curry (mit mango)
Dip Diavolo
Dip Harissa
Dip Schafskäse
Dip Tzatziki
Estragonblätter
Five Spices
Fisch-Gewürz
Four Spices
Fenchel ganz
Fenchel gemahlen
Garam Masala
Guinea-Pfeffer
Grill Feuer Kräuter
Gewürz Tee
Glühwein-Gewürz
Gewürz für Rhum arrangé
Gulasch-Gewürz
Gyros-Gewürz
Habanero
Harissa
Hähnchen Gewürz
Hähnchen Tajine
Hot-Marinade
Ingwer gemahlen
Ingwer ganz
Italienische Kräuter

Indische Gewürze
Kalahari
Kardamom ganz
Kardamom gemahlen
Knoblauch Pulver
Knoblauch Flocken
Knoblauch Pfeffer
Kümmel ganz
Kümmel gemahlen
Kreuzkümmel ganz (Cumin)
Kreuzkümmel gemahlen
Koriander ganz (purer Tabil)
Koriander gemahlen
Kräuter de Provence
Kafir-Leaves (wild Lemon Blätter)
Kombava - Leaves (wild Limetten Blätter)
Kaffee-Gewürz
Lavendel Blüten
Lamm Gewürz
Lorbeerblätter
Lamm Kräuter
Macis (Muskatblüten) ganz
Macis gemahlen
Malaguetta-Pfeffer
Mexico Feuer
Minze Pfeffer
Muskatnuss ganz
Muskatnuss gemahlen
Mozzarella Tomate
Mittelmeer Gewürz
Minze-Pfeffer
Majoran
Mombasa Chili
Masalé für Huhn
Masalé für Fisch
Masalé für Fleisch
Masalé für Gemüse
Masala (crólische masalé)
Nasi goreng
Nelken ganz
Nelken gemahlen
Orangenschale gemahlen
Orangenschale ganz
Oregano
Orangenpfeffer
Paella Gewürz
Paprika Scharf gemahlen
Paprika Edelsüß gemahlen
Paprika Edelsüß flocken
Paradisio-Körner
Pesto peperoncino
Pesto Tomate
Pesto Hot
Pesto Rosso
Pesto Berlauch
Pesto à la Provence
Pul Biber
Pizza Kräuter
Piment Körner ganz
Piment Körner gemahlen
Pfeffer schwarz klein
Pfeffer schwarz groß
Pfeffer bunt klein
Pfeffer Bunt groß
Pfeffer Beeren
Pfeffer bunt scharf klein
Pfeffer Bunt groß
Pfeffer weiß klein
Pfeffer weiß groß
Pfeffer wild Moon
Pfeffer Tsiperifery
Pfeffer für Gulasch (Pariser)
Pfeffer Zitronen
Pfeffer Orangen
Pfeffer Mix (7-8 Sorten gem.)
Pfeffer Knoblauch
Pfeffer Zulu
Pfeffer Szechuan
Pfeffer Grün
Pfeffer Langer
Pfeffer Paradisi-Körner
Pfeffer Kubeben
Ras el Harnout
Rosa Beeren (Beeren Pfeffer)

Rosmarin
Reis-Gewürz
Schafskäse
Safran Fäden
Safran gemahlen
Senf Körner gelb ganz
Senf Körner braun, schwarz
Senfmehl
Sternanis ganz
Sternanis gemahlen
Steak & Spieß
Schwarzkümmel
Salat Kräuter
Salat Kräuter oriental
Szechuan Pfeffer ganz
Swaili Pfeffer
Seven Spices
Tandoori Masala
Tajine Vegetarisch
Thymiam Kräuter
Tsire Gewürz
Tsiperifery (Wilder Pfeffer)
Tomaten Gewürz
Tonka Bohne
Tzatziki Dip
Vanille Zucker
Wacholderbeeren
Wild - Gewürz
Wok-Gewürz
Zimt gemahlen
Zimt Stangen
Zitronenschale gemahlen
Zitronenschale geschnitten
Zitronenpfeffer
Zulu Pfeffer
Zitronenblätter
Zitronengras geschnitten
• Weihnachtsgewürz
Glühwein-Gewürz - Glogg
Zimt, Anis, Sternanis,
Kadamom, Macis,
Bourbon Vanille à la carte
Spekulatius,
Stollen-Gewürz
Spezielle Gewürze
Gewürz Tee, Kaffee Gewürze
Gewürze für Ruhm
Gewürze für Öl & Essig

Andere Produkte

1) Kaffee

Kaffee Arabica - Bohnen
Kaffee Arabica gemahlen
Kaffee Robusta (Kouilou) Bohnen
Kaffee Robusta gemahlen
Kaffee Mélange (arabica & robusta)

- Purer Kakao Bohne

2) „Cacao Maison“ Selbstgemischter

Kakao
von Bohnen geröstet und gemahlen :
Kakao Madagaskar, und Kakao Aztek
(dunkel geröstet) beide ohne Zusatz.
Davon mit Gewürze oder Früchte
gemischt. Die geringe Menge (2%) der
Rohzucker ist um die Gewürze- bzw.
Fruchtzusätze mit den Kakaos zu
binden.
- Kakao Cocos
- Kakao Ingwer
- Kakao Noisette (Haselnuß)
- Kakao Zimt-Orange
- Kakao Pistache
- Kakao Banane
- Kakao Vanille (mit Vanille)
- Kakao Inca mit Chili, Piment
- Kakao Créole mit Vanille, Ruhm,
Muskatnuss
- Ayurveda mit Zimt, Ingwer, Nelken,
Pfeffer, Cardamom - Kakao
Orientale mit Muskat, Kardamom &
Nelken
- Kakao Tropical
- Kakao Orange
- Kakao Cannelle (mit Zimt)
- Kakao Caramel

- Kakao Miel Amande
- Kakao Pain d'Epices

Schwarzer Tee

Assam Tee FTGFOP1
Ceylon Tee
Assam + Ceylon Tee
Kenian Tee
Java Tee
Madagaskar Vanille Tee
Madagaskar Schwarzer Tee
Russische Mischung
Irische Mischung
Englische Mischung
Amaretto
Tropische Nacht
Rosen Tee
Schwarzer Rosen-cranberries
Ayurveda Schwarzer Tee
Schoko-Orange Chai

Grüner Tee

Junger Grüner Tee Blätter
Sencha Tee,
Allerfeinster Tee
Madagaskar grüner Tee
Mimosa Tee
Moon Blätter Tee
Grüner Schmorapfel
Jasmin Tee
Asian Grüner Tee
Pu Ehr Tee
Gun Powder

Roiboos Tee

Purer Roiboos
Ingwer Roiboos
California Orange
Zulu Roiboos
Inkata Roiboos
Blaubeer Muffin
Erdbeer Vanille Roiboos
Roiboos Chai
Yogi-Roiboos Chai
Ingwer-Zitrone Roiboos
Kalahari Basic
Orange Ingwer Tee

Kräuter Tee

Ginger Kiss
Sanddorn Tee
Einschlaf Tee
Aufsteh-Tee
Cool Ginger
Kakaoblüten Tee
Budha's Inspiration
Tuareg Basic
Beruhigungs Tee
Chai
Dattel Tee Natur
Scharfer Schoko Dattel Tee
Wunder Tee
Mate Grün
Mate Zitrus
Purer Lapacho
Lapacho Orange
Tuareg Basic

Früchte Tee

Kinder Früchtetee
Kinder Früchtetee Bananen
Waldfrüchtetee
Zitrus Frucht Tee
Mama Afrika
Vanille Früchte Tee
Feuerglut Klassik
Früchte Mischung
Hollunder Punsch
Ingwer Orange
Orange Ingwer
Äpfel Ingwer
Türkische Früchtetee
Beerenfrüchtetee
Physalis Früchtetee
Schwarzwälderkerche Tee
Fitness Früchte Tee

Ayurveda Tee

Yogi Tee (Ayurveda classic)
Schwarzer Tee Ayurveda
Grüner Tee Ayurveda

Ayurveda Roiboos
Ayurveda Traum
Innere Ruhe
Frauen Tee
Asian Wellness
Minze Wellness
Oriental Wellness
Mittelmeer Wellness
Minze Schwarzer Tee
Minze Grüner Tee
Minze Mischung (Tuareg Basic)
Power Tee

Salz und das Leben

Salz ist gehört zur Gewürze unser handgeschöpftes Salz ist aus Noirmoutier (Frankreich Atlantik).mit 3 Sorten.

- Fleur de Sel
- Sel blanc (normales Salz)
- Sel Gris (grauer Salz mit Ton und Algen)

dann die Salzmischungen , von uns zubereitet

- Vanille Salz
- Kräuter Salz
- Sellerie Salz
- Pfeffer Salz
- Chili-Salz
- Lavendel Salz
- Kräuter Salz
- Bambus Salz

Schmeckt's extravagan sind

- Himalaya Salz
- Rauch-Salz
- Saphir Salz (aus Persien)
- Schwarz Salz aus Hawaii
- Roter Salz aus Hawaii
- Darling Salz = Süßwasser-Salz

Definition Aromastoffe

Natürliche Aromastoffe sind Einzelstoffe mit Aroma eigenschaften.

Sie werden aus natürlichen pflanzlichen oder tierischen Rohstoffen gewonnen, wie Früchte, Gewürze..

Naturidentische Aromastoffe,

entsprechen total den natürlichen Aromastoffen. Der Unterschied zu den natürlichen Aromastoffen sind die chemischen Verfahren, wie Veresterung oder Acetylierung, hergestellt werden und die Rohstoffe müssen nicht natürlichen Ursprungs sein.

Künstliche Aromastoffe besitzen Aroma eigenschaft, haben jedoch kein Vorbild in der Natur

„diese Aromastoffe finden in unserem Tee keine Verwendung“ auch **Unsere Tee sind ohne Farbstoffe**

die Tee aus Madagaskar - auch die Mischungen sind ohne Aromastoffe „einfach zusammen gemischt“ Einige Tee sind mit „Fruchtextrakt oder Sirup oder mit Natur-Aroma um den Duft als auch den Tee Geschmack zu verbessern.

Zubereitung des Tee

Immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Der Wild Tee aus Madagaskar 5 Minuten mitkochen, oder 10-15 Minuten ziehen lassen. Grundsätzlich gießt man **alle schwarzen Tee sorten mit kochendem Wasser auf.** Je leichter der Tee ist, umso kürzer ist die Ziehzeit.

Bei Grünem Tee - auf 70°C-80°C kochendes Wasser abkühlen bevor man den Tee aufgießt. Grüner Tee

kann in der Regel mehrfach aufgegossen werden.

Kräuter Tee, auch die Rooibos, Honeybush sollen zwischen 5- 15 Minuten in 80°C -90°C Wasser ziehen lassen.

Gute Früchtetee benötigen 10 Minuten Ziehzeit. jedoch mindestens 5 Minuten Ziehzeit. -

Zubereitung Italienische

Dipp sind Gewürze in Sauce zubereitet für Fingerfood - Hähnchen, Spieß, Brot, etc

½ Tasse Natur-Joghurt + 1 Becher Crème Fraiche oder 1 Becher Schmand zusammen schlagen. 1 TL Dipp - dazu geben - umrühren.

Pesto sind für frisch gekochte Nudeln 3 EL in Schüssel geben, geriebene Käse od. Parmesan drauf gießen, ½ Tasse Wasser dazu dann quellen lassen. Später Öl in der Pfanne heiß machen & die quellenden Saucen hinzu geben. Auf frisch gekochte Nudeln geben.

Bruschetta – die typische italienische Mahlzeit.

3 EL in Schüssel geben, geriebene Käse od. Parmesan drauf gießen, ½ Tasse Wasser dazu dann quellen lassen. Scheibe Käse od. Butter auf dem Brot schmieren, dann die quellende Bruschetta auftragen, zum Schluss in den warmen Ofen für ca. 5-10 Min. schieben

>Es gibt nur 2 Sorten von Zimt, die sehr einfach zu unterscheiden sind: Cassia und Cannelle

Cassia - aus China - dunkel braun und sehr aromatisch. Diese Sorte ist sehr Kumarin haltig. **Cannelle** - hell braun, der so genannte Ceylon Zimt, der auch in Madagaskar wächst. Weltweit bekannt ist, dass die Cannelle aus Madagaskar die beste Qualität von dieser Sorte ist.

Zubereitung des Kakao

1TL in eine Tasse warme Milch

2TL in einer Tasse warmes Wasser

Ayurveda = „Erfahrung im Leben“ . ist zurzeit ein Trend, wir haben für Sie vorbereitet:

Tandoori Masala, Garam Masala, Curry Masala, Tandoori = Feinkost, - Garam= Innere Wärme - Masala= Mischung - Ayurveda Kakao aber auch die Vata - Kapha - Pitta Tee: Vata fördert die Kommunikation & Bewegung - Kapha kümmert sich um die Widerstandskraft & Vitalität - Pitta ist zuständig für die Verdauung.

Das scharfe à la Carte

Habanero, Chili und Chili Bunt, Arrabiata, Harissa, Africa-Feuer, Mexico-Feuer, Mombasa Chili, Pul Biber,

TonkaBohne zum reiben auf Süß-Speisen

Neu im Sortiment: Indisches-Gewürz Huhn-Masala, FischMasala, Fleisch-Masala, Gemüse-Masala.....auch Curry Oriental, als auch Kalahari für zucchini & Aubergine, für Gemüse, für Reis, aber auch für Meeresfrüchte

Natürlich freuen wir uns, Ihnen typische madagassische Gewürze zu präsentieren:

Vanille Bourbon aller Art

Gourmet -Vanille, 2 Bourbon Vanille im R-glas - Bourbon Vanille Pulver 10 g Bourbon Vanille Extrakt 10 cc

Neu im Sortiment: der Pfeffer sind
Tsiperifery-Ur-Pfeffer und Wild
Moon Pfeffer Madagaskars,