



GENUSS FÜR
GAUMEN UND SINNE

GEWÜRZE

<p>Campagnarde 100g</p> <p>Zutaten: Rohrzucker, jodiertes Salz, Knoblauchgranulat, Majoran, Tomatenflocken, Zwiebelpulver, Bockshornkleesamen, Kümmel, schwarzer Pfeffer.</p>	<p>Die Bedeutung von Campagnarde ist bäuerlich, ländlich oder auch rustikal. Genau das möchten wir mit unserer selbst entwickelten Gewürzmischung darstellen. Es ist sehr vielseitig zu verwenden: Als Gewürz für deftige Brotzeiten mit Schmalz oder Tomaten oder auch für Bratkartoffeln und Fleisch sowie für Dips mit Quark und Frischkäse.</p>
<p>Hackefritz 100g</p> <p>Zutaten: jodiertes Salz, Pfeffer, Koriander, Muskat, Knoblauchpulver</p>	<p>Der "flinke Fritz" für den gehackten Peter. Dieses Gewürzsalz haben wir für alle die entwickelt, die sich einmal ein Mettbrötchen ohne Geschmacksverstärker im Gewürz gönnen möchten. Aber auch für die ganz normale Frikadelle wird dieses Gewürz in Ihrem Schrank künftig unentbehrlich sein.</p> <p>Zubereitung: 25g des Gewürzsalzes auf 1kg Mett oder sonstiges Gehacktes. Für den frischen Hackepeter und auch für die Frikadelle.</p>
<p>Viande Orientale 100g</p> <p>Zutaten: jodiertes Salz, Rohrzucker, Zwiebelpulver, Knoblauchgranulat, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Zimt</p>	<p>Orientalisch anmutende Gewürzmischung ohne Zusatzstoffe nach eigenem Rezept hergestellt. Hervorragend geeignet für Hackfleisch (vornehmlich Rind oder gemischt). Einfach 20g der Gewürzmischung auf 500g Gehacktes.</p>
<p>Épice Volaille 100g</p> <p>Zutaten: brauner Rohrzucker, Rosenpaprika, Kreuzkümmel (Cumin), jodiertes Salz, schwarzer Pfeffer, Oregano, Knoblauchpulver</p>	<p>Vielseitig verwendbares Geflügelgewürz zum Einreiben des Geflügels. Für Hähnchenschnitzel oder aber auch das Sonntags-Hähnchen. Ob gebraten oder gegrillt, der Geschmack dürfte überzeugen.</p>
<p>Pommes Frites Gewürzsalz 100g</p> <p>Zutaten: jodiertes Salz, Knoblauchgranulat, Paprika, Garam-Masala (Koriander, Bockshornklee, Cumin, Nelken, Pfeffer, Zimt, Anis, Ingwer, Kümmel, Knoblauch), Currypulver (Koriander, Kurkuma, Ingwer, Paprika, Cumin, Pfeffer, Zimt, Nelke, Dextrose), Cayennepeffer, Pfeffer</p>	<p>Pommes Frites gehören in Flandern zum täglichen Brot. Man war hier immer sehr erfinderisch was Saucen und Gewürze auf diesem Nationalgericht betrifft. Dieses Pommes-Frites-Gewürz der Extraklasse dürfte aber bislang auch den Flamen unbekannt sein.</p>

<p style="text-align: center;">Épice Fumée 100g</p> <p>Zutaten: jodiertes Salz, Rohrzucker, Smoked Paprika, Rosenpaprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Rosmarin, Tomatenflocken.</p>	<p>Das vielseitig verwendbare Grillgewürz aus eigener Entwicklung und Herstellung. Die besondere Note gibt diesem Gewürz das geräucherte Paprikapulver. Einfach mit etwas Öl vermischen (Menge nach Geschmack) und auf das Grillgut streichen. Kurz marinieren lassen, dann grillen. Ebenso lässt sich das Gewürz auch "pur" geniessen: Baguette in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl oder Rapsöl bestreichen, dann Épice Fumée darauf streuen und kurz im Backofen grillen - ein toller Snack zum Bier oder um den ersten Hunger vorm Grillen zu stillen.</p>
<p style="text-align: center;">Bruschetta-Gewürz 50g</p> <p>Zutaten: Knoblauch, jodiertes Salz, Zwiebeln, Petersilie, Basilikum, Pfeffer, Oregano</p>	<p>Gewürzzubereitung aus eigener Entwicklung zum Würzen von Bruschettas und vielen anderen italienischen Gerichten geeignet, grün.. Anwendungsvorschlag: Auf geröstete Brotscheiben mit kleingeschnittenen Tomaten geben. In 5-6 Esslöffel Olivenöl ca. 1,5 Esslöffel Gewürzzubereitung einrühren und ziehen lassen. Danach 4-5 Tomaten in ca.1cm 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.</p>
<p style="text-align: center;">Italienische Kräutermischung 70g</p> <p>Zutaten: Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei</p>	<p>Eine aromatische italienische Kräutermischung aus eigener Herstellung mit den klassischen Zutaten.</p>
<p style="text-align: center;">Kräuter der Provence 65g</p> <p>Zutaten: Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Lavendelblüten, Thymian</p>	<p>Diese sehr aromatische, vielseitig verwendbare Kräutermischung beinhaltet die typische provençalische Zutat Lavendel.</p>
<p style="text-align: center;">Suppenkräuter 70g</p> <p>Zutaten: Karotte, Pastinake, Lauch, Zwiebel, Petersilie, Tomate, Sellerie</p>	<p>Diese Trockengemüsemischung gibt Ihrem Eintopf den letzten Kick! Aromatisch und ohne jegliche Geschmacksverstärkung. Die Dosierung ist eine persönliche Geschmackssache.</p>
<p style="text-align: center;">Guèrande Herbes 100g</p> <p>Zutaten: Grobes Guèrande Meersalz, Kräuter der Provence (Thymian, Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Lavendelblüten), Raz El Hanout (Knoblauch(enth.Sulfite), Senf, kräftiger Piment, Ingwer, schwarzer Pfeffer, Zimt, Gewürznelke, Muskat)</p>	<p>Ein mit Kräutern der Provence und dem orientalischem Raz El Hanout abgestimmtes grobes Guèrande Meersalz. Dieses starke Salz eignet sich sowohl zu frischem Gemüse wie auch zu Ofengemüse, Fleisch und Grillgut.</p>
<p style="text-align: center;">Wildgewürz 100g</p> <p>Zutaten: Meersalz, Zimt, Piment, Thymian, Pfeffer, Macisblüte, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Wacholderbeeren</p>	<p>Ein Wildgewürz aus eigener Herstellung mit edlen Zutaten.</p>
<p style="text-align: center;">Saumure Gewürzlake 100g</p> <p>Zutaten: Salz, Rohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Paprika, Kümmel, Piment, Lorbeerblätter.</p>	<p>Eine Gewürzlake aus eigener Entwicklung und Herstellung. 6 EL in 1l kaltes Wasser rühren. Fleisch ca. 6 Std. ziehen lassen. Die Lake eignet sich am besten für geschnittenes Fleisch, wie Schweinsteaks oder Geflügelfilets. Je dünner das Fleisch ist, umso kürzer sollte die Zeit in der Lake sein. Ideal auch für Grillfleisch. Die Lake sollte nach Gebrauch weggeschüttet werden, da sie sich durch das rohe Fleisch, das darin gezogen ist, nicht aufbewahren oder wiederverwenden lässt. Ebenso sollte man die Lake auf Grund des Salzgehaltes nicht in den Bratensaft geben.</p>
<p style="text-align: center;">Reis-Gewürzmischung 150g</p> <p>Zutaten: Röstzwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Öl, Weizenmehl, Salz), Curry-Gewürzmischung (Koriander, Kurkuma, Ingwer, Paprika, Cumin, Pfeffer, Zimt, Nelke), jodhaltiges Salz, Kurkuma, Koriander, Knoblauchgranulat, Chiliflocken, Senfmehl.</p>	<p>Eine würzig-scharfe Gewürzmischung für Reisgerichte. Etwa zwei Esslöffel auf 500g Reis machen diesen zu einem Festessen. Einfach durch den fertigen Reis rühren. Als Würzung für eine Sahnesauce über Brokkoli oder Blumenkohl lässt sich diese Mischung übrigens auch wunderbar gebrauchen.</p>
<p style="text-align: center;">ZiKaZu 65g</p> <p>Zutaten: Zucker, Zimt, Kardamom</p>	<p>Diese Zuckermischung passt nicht nur Weihnachten. Sie verfeinert z. B. den Pflaumenkuchen, den Apfelkuchen oder Fettgebäckenes wie z. B. Churros.</p>

© Gourmet Flmand Inh. Agnes Meyer • Rathausring 4 • 26849 Filsum • Tel: 04957-1776

Weitere Infos auf unserer Homepage: www.gourmet-flamand.net

