

## Internationale Gewürzmischungen aus Afrika, Indien, Südamerika und USA



Art.Nr.: 71014 African Rub-  
Gewürzzubereitung mit 7.5 % Salz  
Eine aromatisch-scharfe südafrikanische Gewürz-  
Zubereitung für Geflügel-Fleisch und Gemüsegerichte  
per kg 6.50/kg ab 10 kg 6.10 €/kg



Art.Nr.: 71013 Asado-Gewürz-Zubereitung  
mit 5% Salz  
Eine rassige, argentinische Gewürzzubereitung, passt  
hervorragend zu Steaks gegrilltem Fleisch, Fisch und  
Gemüse  
per kg 7,40/kg ab 10 kg 7,00 €/kg



Art.Nr.: 54580 Baharat-  
Gewürzmischung  
Persische Mischung ideal für Fleisch-oder Fisch-  
gerichte. Ist im arabischen Raum auch als  
Kaffee-Gewürzmischung beliebt.  
per kg 8.50/kg ab 10 kg 8,10 €/kg



Art.Nr.: 71028 Berbere-Gewürz-  
Zubereitung mit 15% Salz.  
Traditionelle afrikanische Gewürz-  
Zubereitung scharf-würzig – geeignet für pikante  
Fleischgerichte, Eintöpfe und Gemüse  
per kg 8,00/kg ab 10 kg 7,60 €/kg



Art.Nr.: 55020 Cajun  
-Gewürzmischung  
Feurige Gewürzmischung aus den Südstaaten mit  
verschiedenen Chilli-Sorten (Chilli geschrotet mit Kernen  
und rotem und grünem Jalapeno-Chilli).  
Ideale Mischung für Gemüse, Fleisch und Eintöpfe  
per kg 8.60/kg ab 10 kg 8,20 €/kg



Art.Nr.: 57501 Jambalaya-  
Gewürzmischung  
Aromatisch, scharfe creolische Gewürzmischung  
für Reispfanne. Aber auch sehr schmackhaft für  
Fisch- oder Gemüse-Pfanne, Salsa und Paella  
per kg 7,30/kg ab 10 kg 6,90 €/kg



Art.Nr.: 71027 Biryani- Gewürz-  
Zubereitung mit 15% Salz  
Scharfe Gewürzzubereitung für exotische, indische  
Gerichte. Ideal für Fleisch (Rind, Lamm), Garnelen,  
Reis- und Linsen-Gerichte  
per kg 6,00/kg ab 10 kg 6,40 €/kg



Art.Nr.: 59020 Maharani-  
Gewürzmischung  
Für die mildere indische Küche eine ausgewogene  
Mischung. Verfeinert Reisgerichte, Huhn,  
Fisch und Saucen  
per kg 6,00/kg ab 10 kg 6,40 €/kg