

Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Anis ganz

Anis wird vor allem in Süß- und Backwaren aber auch in der Küche und bei Wurstwaren verwendet

Art.Nr. E0900 14 0,32 kg Dose



1545	375	19,9 g	2,0 g	23,9 g
------	-----	--------	-------	--------



Cayenne-Pfeffer gemahlen

Scharfes Gewürz für die amerikanische, asiatische und karibische Küche

Einwaage: n.g.

Art.Nr. E5100 14 0,4 kg Dose



1562	375	12,0 g	29,4 g	17,3 g
------	-----	--------	--------	--------



Chilipulver

Extra fein vermahlen für höchste Ergiebigkeit. Fruchtig scharf

Art.Nr. E6600 14 0,4 kg Dose



1562	375	12,0 g	29,4 g	17,3 g
------	-----	--------	--------	--------

Cumin ganz

Kreuzkümmel spielt eine wichtige Rolle in der Küche Nordafrikas, des nahen Ostens, Indiens und Brasiliens. Typisch auch als Bestandteil von Curry und Chili con Carne

Art.Nr. E2000 14 0,4 kg Dose



1530	371	19,0 g	4,0 g	23,0 g
------	-----	--------	-------	--------

Cumin gemahlen

Kreuzkümmel spielt eine wichtige Rolle in der Küche Nordafrikas, des nahen Ostens, Indiens und Brasiliens. Typisch auch als Bestandteil von Curry und Chili con Carne

Art.Nr. E2100 14 0,4 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Fenchel ganz

Vor allem zu Fisch, aber auch zu Saucen, Salaten, Hackfleischgerichten und für die indische Küche

Art.Nr. E3010 14 0,3 kg Dose



1462	354	18,8 g	6,0 g	19,9 g
------	-----	--------	-------	--------



Ingwer hell gemahlen

Passt zu Geflügel, Lamm und Wurstwaren sowie zu Fisch und Meeresfrüchten. Als Gewürz zu Curry, Chutneys, Marinaden und Saucen

Art.Nr. E3400 14 0,45 kg Dose



1464	348	9,1 g	58,3 g	5,9 g
------	-----	-------	--------	-------



Knoblauchgranulat fein

Knoblauch wird in der kalten und warmen Küche und bei der Wurstzubereitung genutzt

Art.Nr. E0800 14 0,6 kg Dose



1340	317	15,8 g	55,3 g	0,3 g
------	-----	--------	--------	-------



Knoblauchpulver

Knoblauch wird in der kalten und warmen Küche und bei der Wurstzubereitung genutzt

Art.Nr. E7500 14 0,5 kg Dose



1458	345	16,8 g	62,8 g	0,7 g
------	-----	--------	--------	-------

Koriander ganz

Für Fleisch, Wurst, Sauce und Gemüse. Aber auch zu Brot, Gebäck, Kohl und Hülsenfrüchten. Kurzes Anrösten vor dem Gebrauch gibt einen aromatischeren Geschmack

Art.Nr. E1900 14 0,3 kg Dose



1395	340	14,2 g	2,0 g	18,8 g
------	-----	--------	-------	--------



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Koriander gemahlen

Für Fleisch, Wurst, Sauce und Gemüse. Aber auch zu Brot, Gebäck, Kohl und Hülsenfrüchten

Art.Nr. E1910 14 0,4 kg Dose



1395	340	14,2 g	2,0 g	18,8 g
------	-----	--------	-------	--------

Kurcuma gemahlen

Gelber Ingwer oder Gelbwurz ist ein wichtiges Gewürz in der traditionellen indischen Heilkunst Ayurveda

Art.Nr. E2200 14 0,5 kg Dose



1259	300	9,2 g	48,0 g	3,0 g
------	-----	-------	--------	-------



Kümmel ganz

Das klassische Gewürz zu schweren Speisen und zu Hausmacher Wurstwaren

Art.Nr. E1500 14 0,45 kg Dose



1527	370	23,3 g	2,0 g	21,2 g
------	-----	--------	-------	--------

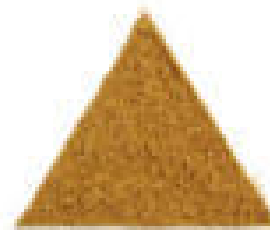
Mohn blau

Für Backwaren verschiedenster Art

Art.Nr. E7100 14 0,6 kg Dose



2140	518	20,2 g	4,2 g	42,2 g
------	-----	--------	-------	--------



Muskat gemahlen

Ostindische Muskatnüsse, sehr aromatisch für Gemüse, Saucen, Pasta, aber auch auch zu Punsch und Glühwein sowie heisse Schokolade und Vanillesauce.

Einwaage: n.g.

Art.Nr. E4300 14 0,45 kg Dose



2091	506	5,8 g	28,4 g	36,3 g
------	-----	-------	--------	--------



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

Nelken ganz

Zum Würzen von Marinaden, Saucen, Wurst, Fleisch- und Fischgerichten. Für Punsch und Weihnachtsgebäck

Art.Nr. E3500 14 0,3 kg Dose



1525	367	6,3 g	36,8 g	14,5 g
------	-----	-------	--------	--------



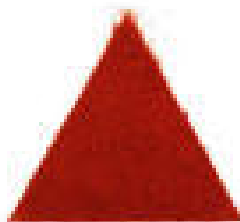
Paprika edelsüß

Extra fein vermahlen für höchste Ergiebigkeit. Fruchtig edelsüß
Einwaage: n.g.

Art.Nr. E9320 14 0,5 kg Dose



1498	359	14,0 g	37,5 g	12,5 g
------	-----	--------	--------	--------



Paprika süß

Extra fein vermahlen für höchste Ergiebigkeit. Fruchtig süß

Art.Nr. E4610 14 0,5 kg Dose



1498	359	14,0 g	37,5 g	12,5 g
------	-----	--------	--------	--------



Pfeffer schwarz ganz

Aus getrockneten, unreifen Früchten des Pfefferstrauchs (Piper nigrum)

Art.Nr. E0100 14 0,5 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Pfeffer schwarz gemahlen

Aus getrockneten, unreifen Früchten des Pfefferstrauchs (Piper nigrum). Fein gemahlen
Einwaage: n.g.

Art.Nr. E0200 14 0,5 kg Dose



1402	332	12,5 g	59,0 g	2,0 g
------	-----	--------	--------	-------



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g

kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Pfeffer schwarz geschrotet C (1,4 à 2mm)

Aus getrockneten, unreifen Früchten des Pfefferstrauchs (*Piper nigrum*). Grob geschrotet

Art.Nr. **E6330 14** 0,5 kg Dose



1402	332	12,5 g	59,0 g	2,0 g
------	-----	--------	--------	-------



Pfeffer weiss ganz

Aus getrockneten, vollreifen Früchten des Pfefferstrauchs (*Piper nigrum*)

Art.Nr. **E0400 14** 0,55 kg Dose



1332	314	10,0 g	64,0 g	2,0 g
------	-----	--------	--------	-------



Pfeffer weiss gemahlen

Aus getrockneten, vollreifen Früchten des Pfefferstrauchs (*Piper nigrum*). Fein gemahlen

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E0500 14** 0,55 kg Dose



1402	332	12,5 g	59,0 g	2,0 g
------	-----	--------	--------	-------

Piment ganz

Auch als Nelkenpfeffer oder Wunderpfeffer bekannt. Schmeckt scharf
Nelken und Zimt

Art.Nr. **E9860 14** 0,35 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

Piment gemahlen

Auch als Nelkenpfeffer oder Wunderpfeffer bekannt. Schmeckt scharf
nach Nelken und Zimt

Art.Nr. **E8780 14** 0,4 kg Dose



1284	305	6,1 g	50,5 g	8,7 g
------	-----	-------	--------	-------



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

Rosa Beeren

Die reifen Früchte des südamerikanischen Pfefferbaumes

Art.Nr. **E8140 14** 0,25 kg Dose



658	156	5,0 g	25,0 g	4,0 g
-----	-----	-------	--------	-------

Sesam weiss

Samen der Sesampflanze. **Starkes Allergen.** Für die asiatische Küche, besonders auch für Backwaren

Art.Nr. **E8200 14** 0,65 kg Dose



2428	587	17,7 g	10,2 g	50,4 g
------	-----	--------	--------	--------



Sternanis ganz

Echter, aromatischer Sternanis für die asiatische Küche und die Weihnachtsbäckerei

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E1000 14** 0,18 kg Dose



694	168	6,0 g	-	16,0 g
-----	-----	-------	---	--------



Vanille Schoten 50 Stück

Die Königin der Gewürze

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E9600 14** 0,205 kg Dose



1332	317	3,9 g	56,0 g	3,2 g
------	-----	-------	--------	-------



Wacholderbeeren ganz

Für viele Fleischzubereitungen und für Sauerkraut. Unentbehrlich für Marinaden, zum Räuchern und zum Pökeln

Art.Nr. **E3300 14** 0,35 kg Dose



1337	320	2,4 g	44,7 g	8,0 g
------	-----	-------	--------	-------



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Zimt gemahlen aromatisch

Gemahlener Zimt. Für Gerichte aus der indischen und vorderorientalischen Küche und zum Aromatisieren von Heißgetränken

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E1410 14** 0,5 kg Dose



939	228	4,7 g	24,0 g	0,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



Zimtstangen 6cm

Für Gerichte aus der indischen und vorderorientalischen Küche und zum Aromatisieren von Heißgetränken

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E1300 14** 0,2 kg Dose



939	228	4,7 g	24,0 g	0,3 g
-----	-----	-------	--------	-------

Basilikum gerebelt Dose

Gerebeltes Basilikum (Königskraut). Ideal für italienische Speisen

Art.Nr. **E1200 14** 0,15 kg Dose



1009	243	26,1 g	9,0 g	2,7 g
------	-----	--------	-------	-------

Dillspitzen

Würzkraut der Landesküchen Skandinaviens und des Baltikums

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E6900 14** 0,15 kg Dose



1197	285	17,3 g	33,7 g	3,9 g
------	-----	--------	--------	-------

Estragon gerebelt

Geschnittene Estragonblätter. Delikates Würzkraut mit zartem Anisaroma

Art.Nr. **E2800 14** 0,08 kg Dose



1248	298	26,6 g	24,0 g	4,0 g
------	-----	--------	--------	-------



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

Feine Kräuter

Fines herbes, die klassische französische Kräutermischung mit viel Kerbel und Petersilie

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E3200 14** 0,1 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

Lorbeerblätter

Aromatische Blätter des Lorbeerbaums. Passend zu Suppen, Eintöpfen, Fleischgerichten und Fisch. Zum Würzen von Gurken, Heringen, Marinaden und Sülzen

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E6500 14** 0,1 kg Dose



1127	272	8,0 g	25,0 g	4,7 g
------	-----	-------	--------	-------

Majoran gerebelt

Sehr würzig mit hohem Anteil an ätherischen Ölen zum Würzen von Kartoffelgerichten, Suppen, Saucen, Hülsenfrüchten und Würsten

Art.Nr. **E4100 14** 0,1 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

Oregano gerebelt

Gerebelter Oreganum (Wilder Majoran), unentbehrlich für die mediterrane Küche

Art.Nr. **E4500 14** 0,15 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

Petersilie gerebelt 2-5mm

Das meistverbreitete Gewürzkraut in der deutschen Küche

Art.Nr. **E4720 14** 0,1 kg Dose



1258	305	6,2 g	22,0 g	11,1 g
------	-----	-------	--------	--------



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett

Rosmarin geschnitten

Wichtiges Gewürz der mediterranen Küche. Für Fleisch, Geflügel, Lamm, Zucchini, Kartoffeln und Teigwaren

Art.Nr. **E5600 14** 0,2 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

Schnittlauch gerebelt

Röhrenschnittlauch, gerebelt

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E1800 14** 0,1 kg Dose



1017	244	25,0 g	10,6 g	4,2 g
------	-----	--------	--------	-------

Thymian gerebelt

Das bekannte Küchenkraut. Getrockneten Thymian möglichst früh an die Speisen geben, damit sich die volle Würzkraft entfaltet

Art.Nr. **E6210 14** 0,25 kg Dose



950	232	6,5 g	11,0 g	3,8 g
-----	-----	-------	--------	-------



Curry IMPERATOR

Currypulver. Eine exotische Kostbarkeit aus der indischen Küche. Unverzichtbar für asiatische Zubereitungen

Art.Nr. **E2310 14** 0,45 kg Dose



688	163	12,4 g	16,3 g	5,4 g
-----	-----	--------	--------	-------

Gewürz 4er (Pfeffer, Nelken, Ingwer, Muskat)

Viergewürz, die traditionelle Gewürzmischung der französischen Küche. Besonders für Schmorgerichte, Wild, Pasteten, Terrinen und Würste

Art.Nr. **E5400 14** 0,45 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

Kräuter der Provence

Besteht aus verschiedenen Küchenkräutern wie: Rosmarin, Thymian, Majoran und Basilikum

Art.Nr. E3800 14 0,26 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

Kuskus Gewürz

Typisches Gewürz für das Griessgericht aus Gerste, Hirse oder Weizen

Art.Nr. E2500 14 0,45 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

Paella Gewürz

Typische Würzung für das klassische spanische Gericht

Art.Nr. E2700 14 0,9 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

Pfeffer bunt ganz 5er

Eine Mischung feinsten, herzhafter Pfefferkörner - schwarz, weiss, rot und Nelkenpfeffer - mit typischem Aroma und voller Würzkraft

Einwaage: n.g.

Art.Nr. E6700 14 0,4 kg Dose



1253	299	13,0 g	43,0 g	2,5 g
------	-----	--------	--------	-------

Raz el Hanout gelb

Gewürzmischung für die typische marokkanische Küche. Für Fleischgerichte und für Kuskus

Art.Nr. E5500 14 0,4 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Rohwaren

Rohgewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

Schalotten Granulat

Schalotten-Griess von feinem, würzigen Aroma für viele edle Speisen

Art.Nr. **E2400 14** 0,45 kg Dose



1353

321

13,6 g

50,8 g

2,7 g

