

# Betriebsratsaktion

## DIE BESTEN GEWÜRZMISCHUNGEN!

**(S!) STAY SPICED!**

### MEDITERRANE GEWÜRZE UND KRÄUTER



#### AMORE – PESCE, POLLO & VITELLO

Love is in the air!

Grobes unbehandeltes Meer-salz trifft auf ein italienisches Kräuterbouquet mit unseren Tomatenflocken und einer feinen Prise Knoblauch. Beste Geheimzutat im Amore Gewürz: natürlich ganz viel Liebe!



#### BRUSCHETTA GRÜNE OLIVE

Im Handumdrehen zum leckeren Aufstrich

Ein Gewürz-Highlight für die Zubereitung von geröstetem Brot mit Tomaten und Olivenöl. Auch perfekt für Pizza, Pasta, Dip-Saucen, Pizzateig, Baguette, Ciabatta sowie als Marinade für Hähnchen, Pute und Fisch.



#### GARTENKRÄUTER

Kalter Salat für heiße Tage!

Diese exquisite Salat-Gartenkräuter-mischung aus grob gehackten Kräutern darf in keiner Küche mehr fehlen. So bekommen deine Salate eine besondere Note. Besonders für Liebhaber von Kräutern ideal.



#### AGLIO & PEPERONICO

Ab nach Italien!

Knoblauch und Chili sorgen für eine tolle Schärfe. Die ausgewogene Mischung aus mediterranen Kräutern zaubern im Handumdrehen Bella Italia auf deine Pasta.



#### HERBES DE PROVENCE

Ab nach Frankreich!

Eine aromatische Kräutermischung, die mit ihrem kräftigen, herb-würzigen Geschmack das Feeling von Südfrankreich in deine Küche holt!



#### AVOCADO

Guacamole & Dip Gewürz

Während Tomaten, Zitronenschale und -pfeffer für Fruchtigkeit sorgen, liefern Zwiebeln und Jalapeño Chilis die nötige Prise Schärfe. Abgerundet wird das Gewürz mit feinen Zutaten wie unbehandeltem Meer-salz, Cumin, Schalotten, Petersilie und Sumach.



#### CAFE DE PARIS

Ab nach Frankreich!

Eine aromatische Kräutermischung, die mit ihrem kräftigen, herb-würzigen Geschmack das Feeling von Südfrankreich in deine Küche holt!



#### KRÄUTER FISCH

Fischliebhaber aufgepasst!

Mit einer Auswahl an exotischen Zutaten wie Limettenblättern, Kardamom und Kurkuma, und der perfekten Menge an Pfeffer und Dill ist diese Mischung wie gemacht für alle Arten von Süßwasser- und Salzwasserfischen.

# Betriebsratsaktion

## DIE BESTEN GEWÜRZMISCHUNGEN!

**(S!) STAY SPICED!**

### GEWÜRZE FÜR GRILL- & FLEISCHLIEBHABER



#### SMOKY CHILI STEAK

Ein Muss für Grillfans!

Mit einem rauchigen Geschmack, der zum Barbecue gehört wie die Glut – und das ganz ohne BBQ-Smoker, Räucherhölzern oder Räucherbox.



#### POMMES & WEDGES

Für alle Sorten!

Das Gewürz für grandiose Pommes frites.



#### AMERICAN STEAK

Go America!

Diese typisch amerikanische Gewürzmischung vereint geräuchertes Salz mit Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Koriander, Hefeextrakt und weiteren ausgewählten Gewürzen, Kräutern und Extrakten zu einer perfekt abgestimmten Geschmackskomposition.



#### AMERICAN BURGER

Softig, leicht würzig, herzhaft

DAS Burgergewürz für feinste selbstgemachte Burger! Ob du deinen Burger Patty gerne aus purem Rindfleisch oder mit einer Mischung aus Rind- und Schweinefleisch zubereitest, spielt keine Rolle – das S! American Burger Fleischgewürz kommt immer gut in deinem Patty.



#### NEW MEXICO GRILL

Ein Stück Mexico für Zuhause!

Du träumst von deinem letzten – oder überhaupt ersten Mexiko Urlaub? Dann haben wir da was für dich: Das STAY SPICED! New Mexico Grillgewürz. Denn auch wenn du nicht mit deinem Sombrero am mexikanischen Strand liegen kannst, so bringen wir damit auf jeden Fall mexikanische Kulinarik-Genüsse zu dir auf den Grill und in die Küche.



#### MAGIC DUST - RED BARBECUE RUB

Taste the magic!

Ob im BBQ Smoker oder am Grill, ob für Beef, Pork, Chicken oder Veggie: Ein Muss für jedes Gewürzregal. Edler Paprika und anregende Jalapeño Chilis sorgen für den Geschmacks-Kick am Gaumen, während feiner Demerara Roh-Rohrzucker unter Hitze kristallisiert und eine köstliche Kruste am Grillgut entsteht.



#### BAUERN STEAK

Fleisch wie vom Hof!

Wenn du zwischendurch Lust auf einen deftigeren Genuss hast, dann liegst du mit dieser rustikalen Gewürzkomposition goldrichtig! Denn diese perfekt pikante Grillmischung ist für einen herzhaften Steakgeschmack nach Bauernart wie geschaffen.



#### FAJITAS & HÄHNCHEN

Putputputput!

Wer klassische Fajitas im Weizentortilla oder würzig-rauchig zubereitetes Chicken mag, der kommt an diesem herrlichen Gewürz nicht vorbei.